SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Прекрасный сборник рецептов, который будет интересен и новичкам и опытным кулинарам. Проиллюстрирован отличными пошаговыми фотографиями.

Ознакомится с комментариями к рецептам, задать вопрос автору, а также приобрести книгу «Мои оригинальные рецепты» в бумажном формате можно по адресу http://www.dunduk-culinar.ru/

-
- Баклажанная икра
- Малосольные огурцы по-быстрому
- Еринги
- Теплый салат с манго и овощами
- Холодец из свиной головы
- Салат из хурмы, груши и лука
- Введение в заправочные соусы
- Заквашенный салат
- Ещё раз о "просто картошке"
- Кукурузные пури
- Оладьи из кабачков, или Иногда форма бывает полезной для содержания
- Жульен в картофельной "кокотнице"
- Просто картошка
- Закуска из жареных яиц, предварительно отваренных
- Острые пончики по-индонезийски, или Неожиданная сторона панировки
- Гороховое пюре на сливках с "акцентом"
- Нут, томленный в водочной бутылке
- Холодец а-ля "два в одном"
- Сверхленивое холостяцкое суфле
- Молниеносные кальмары
- Бесан роти (лепешки из нутовой муки)
- Гаджар Алу Бхаджи
- Печеные шампиньоны
- Закуска в цукиниевом лотке
- Сосиски, обжаренные с луком и помидорами
- Сагудай
- Экспресс-маринование свежих вёшенок
- Салат из сырой говяжьей вырезки, зелени и шампиньонов
- Картофельная пицца, которая... не пицца

- Яичница? Это так просто
- "Гитара" из кабачка, начиненного сыром, зеленью и овощами
- Якитори из куриных потрошков
- Десерты и напитки
- Ляваш
- Яблочный сидр
- Нишалда, или Хождение за мыльным корнем
- Ютангза
- Лече флан
- Яблоки, запеченные с черствым хлебом
- Вкус небожительницы
- Груши в пряной карамели
- Домашнее мороженое из фисташек и медовой пыльцы
- Домашнее вино из черноплодной рябины
- Пьяные каштаны по-тосканski
- Легкий десерт из манго и ядра кокосового ореха
- Пончики из кокосового риса с горячим шоколадом
- Бананы в кляре

Баклажанная икра

В сезон изобилия баклажанов, выросших под летним солнцем, а не вымученных на гидропонике с сельскохозяйственными «приправами», трудно удержаться от того, чтобы что-то не сотворить с «синенькими». Перво-наперво на ум приходит «икра заморская, баклажанная», увековеченная в таком сочетании слов Леонидом Гайдаем в его бессмертном «Иване Васильевиче». Хотя могут быть и вариации на тему баклажанной икры. Однако она предпочтительнее как в силу универсальности приготовления, так и в силу универсальности использования. «Икорка», поскольку ей способствует масляная среда, отлично хранится в банках продолжительное время. Как и «нормальная» икра, потребляется холодной…

Знаю-знаю, «нормальную» икру не потребляют, её смакуют, если она к тому же калужья и зернистая, и если вы отъявленный француз, млеющий от одного только образа «рашн кавьяр». А вот баклажанную – потребляют. С тостами на завтрак, под рюмку на рыбалке, или просто так, когда ничего больше в холодильнике нет, но баклажанная икра – есть! От правильной и хорошо приготовленной икры трудно оторваться. И, как говорится, на здоровье! Весь вопрос, как сделать её правильно и хорошо. Попробуем на него ответить.

Возьмем для этого следующее (готовый продукт из приведенных пропорций легко умещается в литровую банку, если есть желание его законсервировать):

1. Четыре средней величины баклажана
2. Две средние луковицы
3. Пять-шесть грунтовых помидоров (и пара столовых ложек хорошей томатной пасты к ним, ниже я объясню, почему)
4. Один средний болгарский (сладкий перец)
5. Пять-шесть зубцов чеснока
6. 120-150 граммов подсолнечного масла
7. Соль, сахар по вкусу, острый перец – по желанию

Сначала соответствующим образом подготовим продукты и начнем, конечно, с баклажанов. Снимем с них «головы» и шкурку, нарежем сначала пластинами, сложим их, порежем на полоски вдоль, затем кубиками поперек. Чем мельче кубик, тем лучше, нам, ведь, в икре нужна близкая к «нормальной» икре консистенция. Не только для того, чтобы следовать, таким образом, за «нормальной», но и для того, чтобы готовый продукт выглядел достойно.

Нарезанные баклажаны переместим в подходящего объема миску и перемешаем их с двумя щепотями соли, залив через пять минут холодной водой.

Остальные овощи (кроме чеснока) так же нарежем кубиками, не забыв снять с помидоров шкурку. Два зубчика чеснока нарезает пластинами поперек и смешиваем с луком. Те, кто умеренно использует острый стручковый перец, «снимает» с него нужное (по количеству остроты в готовой икре) количество колец.

Баклажанную икру лучше всего готовить в объемной, с

высокими бортами, посуде – котле, казане, воке или в стальной кастрюле. Сковорода тут просто не годится.

Итак, овощи подготовлены, посуда разогрета. Вливаем указанное количество растительного масла, хорошо его прогреваем и столь же хорошо, до коричневого оттенка, обжариваем в нем пару раздавленных зубцов чеснока, удалив его после обжарки. Добавляем лук, в который вмешан нарезанный пластинами чеснок, и, интенсивно перемешивая, обжариваем лук – слегка, пока он не станет полупрозрачным.

Теперь – очередь помидоров, которые следует обжарить с луком практически до полного выпаривания влаги. На югах, при наличии тамошних помидоров, указанного количества вполне достаточно, чтобы добиться радикально красного цвета первичной обжарки. В наших условиях, даже с помидорами, привезенными с югов, этого редко удается добиться, поскольку с кустов такие помидоры снимают недозревшими. Не советую решать проблему количеством, ибо возникнет избыток кислоты, а цвет вряд ли станет радикальнее. Лучше к помидорам добавить одну-две ложки хорошей (читайте состав на банках) томатной пасты и продолжить обжарку, активно действуя шумовкой, чтобы ничего не пригорало.

Вот теперь, когда основа икры готова, можно добавить болгарский перец, слегка его обжарить…

…затем – добавить баклажаны (и острый перец, если используется), предварительно откинув баклажаны на дуршлаг и хорошенько промыв их в проточной воде.

Поначалу, пока баклажаны сырые, они будут представлять собой объемную и неповоротливую массу. Однако, она быстро «придёт в себя» при перемешивании и выделении влаги. Вот тут нужно поработать шумовкой до тех пор, пока влага не выпарится и не начнется, собственно, процесс жарки. Мы его особо затягивать не будем, и переведем обжаривания в процесс первого тушения, добавив в будущую икру примерно пол-литра горячей воды.

Тушим около получаса, при открытой крышке и умеренной температуре с периодическим перемешиванием овощей, чтобы не допустить их пригорания у донышка посуды.

После почти полного выпаривания влаги вливаем вновь горячую воду – около стакана и доводим до умеренного кипения. Повторное добавление воды даёт нам возможность, снимая пробу с образовавшегося соуса правильно выправить икру на соль-перец и сбалансировать, если нужно, кислоту, добавив одну-две щепотки сахарного песка. Солим аккуратно, памятуя, что икру легко пересолить. То есть, пробуя соус, корректируем его на соль так, чтобы он был слегка недосоленным.

Закончив с коррективами, чуть усиливаем температуру и выпариваем влагу, активно перемешивая икру: выступающее масло из мутноватого должно стать прозрачным. Вот теперь в икру можно вмешать два-три измельченных зубца чеснока…

... и, сняв посуду с плиты, оставить икру в покое, пока она не остынет. Вот и всё, останется только переложить её в простерилизованные банки, сотворив по ходу пару бутербродов для пробы готовой икры.

Малосольные огурцы по-быстрому

Гуляет такая вот байка. Собирала жена мужа на рыбалку, и в числе прочей снеди положила ему в целлофановый пакетик несколько свежих огурцов, пучок молодого укропа и немного соли, завернутой в салфетку. Так уж случилось, что салфетка развернулась и соль внутри пакетика просыпалась. Благо сам пакетик был затянут у горлышка наглухо, иначе разошлась бы соль по рюкзаку, а мы бы не узнали, что она в итоге сотворила с огурцами.

А вышло вот что. Порыбачили мужики и, как водится к обеду, в самоё бесклёвье, сели перекусить, да тяпнуть под огурчики водочки. Развернули пакет, а в нём - малосольные огурцы, вместо первоначально свежих. Таким образом, говорят, и зародился метод экспресс-приготовления малосольных огурцов: часа 4 на всё про всё - без варки рассола, посуды, гнётов и прочего, что при этом обычно требуется.

Нынче на даче, прослышав о байке с быстрым приготовлением малосольных огурцов, я решил проверить, так оно на самом деле. Снял в парнике пяток огурчиков, положил их в целлофановый пакет, нарвал в него венчики укропа, молодой лист хрена, смородиновый лист, добавил пару зубцов чеснока и даже несколько горошин черного перца. Словом, положил всё, что я обычно кладу для получения малосольных огурцов.

Немного смутил вопрос с солью, точнее - с её количеством. Всё же готовишь не рассол, что является раствором соли по большому счёту. Так сколько? Ну эксперимент - он и есть эксперимент. Положил соли столько, сколько бы я использовал, доведись мне употребить эти огурцы в свежем виде. То есть - две небольшие щепотки на пяток огурцов.

Словом, посолил содержимое пакета, встряхнул, завязал концы, пакетик убрал в прохладное место, заметив время. Спустя 4 часа - раскрыл. Визуально огурцы изменились, даже, по-моему, стали зеленее, чем были. Запах из пакета шел благородный - "малосольный". На донышке пакета даже образовалась жидкость, вроде крутого рассола. Что ж, проведем дегустацию, разрезав один из огурцов пополам вдоль. И что же? Действительно: малосольный, с толикой аромата всего, что я положил в пакет - укропа, чеснока и прочей зелени. Сам процесс я снимать на камеру не слал, вопреки обычному. Смешно, ведь, - снимать приготовление малосольных огурцов. Но в следующий раз фотки обязательно добавлю. Из уважения к тому, что нас всегда выручало. Сотворённое голью, которая на выдумки хитра.

Еринги

Привезли мне тут на пробу эдакое чудо-юдо - грибы еринги (они же - королевские вешенки, они же - степной почему-то боровик, хотя в целом схожесть с боровиком есть). Впрочем, может, это для меня чудо-юдо, поскольку в заграницах я с ним не сталкивался, а в магазины типа "Метро", где еринги изредка продают, я не менее изредка заглядываю. Правда, парень, который привез мне эти грибы, сообщил, что уже в тестовом режиме функционирует в нашей матушке-России завод по производству, в частности, ерингов. Так что, думаю, через полгода они у нас перестанут быть экзотикой.

Еринги выглядят брутально: что ни экземпляр, то - порционный (в килограмме их - пять-шесть штук). Грибная шляпка по отношению к ножке смотрится как мелкое приложение и несколько меняет представление о грибах вообще, поскольку обычно доминантой в них выступает все же шляпка.

Продольный разрез еринга только усиливает ощущение рудиментарности шляпки, потому что еринг на разрезе - это сплошная ножка. Зато какая! Белоснежная, плотная, без следов какой-либо структуры - ни дать, ни взять филей!

Оказывается, существует масса способов приготовления ерингов, но, к сожалению, в тех, которые мне попались на глаза, ничего впечатляющего для себя я не нашел. Пара экспериментов с двумя-тремя грибами (это касалось как разных вариантов нарезки, так и термообработки) тоже не впечатлили. И я пошел самым простым путем - интуитивным, чего и вам желаю. Правда, экспериментам, как всегда, особо благодарен. С ерингами они показали, что как и большинству высококачественным продуктам, этим грибам претит перебор с термообработкой, мельчить с ними тоже не стОит, как не стОит (на мой вкус, конечно), злоупотреблять пряностями и приправами. Короче говоря, всему голова - разумность, хотя если есть любители стопроцентно натурального вкуса продукта и для соблюдения этой стопроцентности они готовы потреблять продукты в сыром виде, без "соли и перца", то это, думаю, тоже разумно, пусть, может, и не совсем вкусно.

Словом, я сделал в конечном итоге так. Грибы порезал строго пополам вдоль. Аккуратно, сдерживая температуру под сковородкой, распустил на ней кусок сливочного масла. Именно кусок, чтобы в распущенном виде масла на сковороде было не менее полсантиметра. Уложил на масло порезанные пополам грибы.

Через две минуты, опять же сдерживая температуру под сковородой, грибы перевернул. И еще через две-три минуты выложил их на тарелку, слегка приправив солью и свежемолотым черным перцем. Тарелку с грибами плотно накрыл фольгой, как это обычно делают с бифштексами, и оставил так минут на десять, чтобы грибы дошли и "отпотели".

Тем временем влил в сковороду с остатками масла граммов 50 десятипроцентных сливок и примерно столько же белого вина.

Довел до кипения, отрегулировал на сахар-соль-кислотность (короче, говоря, придал соусу те балансирующие его вкусовые оттенки, которые в данном случае, на мой взгляд, к месту), выпарил часть влаги и добавил соус к готовым грибам, чуть приправив их рубленым укропом

Довел до кипения, отрегулировал на сахар-соль-кислотность (короче, говоря, придал соусу те балансирующие его вкусовые оттенки, которые в данном случае, на мой взгляд, к месту), выпарил часть влаги и добавил соус к готовым грибам, чуть приправив их рубленым укропом.

По вкусу еринги очень близки к вёшенкам, хотя в них чувствуются лёгкие ореховые оттенки, а вот по консистенции - к хорошо приготовленной (почему-то) телячьей вырезке. Какого-либо желания готовить их ещё с чем-то (с картофелем, например) у меня бы точно не возникло: они хороши сами по себе. И - очень хороши. Однако, как говорится, вполне возможны и иные варианты.

Теплый салат с манго и овощами

Для кого как, а для меня стародавний азиатский метод тепловой обработки продуктов служил и будет служить палочкой-выручалочкой в тех случаях, когда нужно сделать "быстро" и сделать "шикарно" (я это, например, ***делал с говядиной и ананасами***). Этот метод, известный также как "stir fry", не минула, конечно, чаша стереотипов, согласно которым "жарить надо только в воке, только в раскаленном масле, иначе не будет корочки". Фигня это всё, особенно про "корочку", хотя, конечно, абсурд - неизменный спутник стереотипов, при которых включается не собственная голова, а чей-то виртуальный слуховой аппарат, слышавший звон, но так и не узнавший, где он.

Суть-то метода в другом. Не "корочки" создавать, а при минимальном (по времени) тепловом воздействии на продукты изменить их вкусовые качества, сохранив полезные свойства, и очень существенно разнообразить стол всего-то за каких-нибудь 10-15 минут, не считая подготовок-заготовок. Впрочем, по времени это тоже не обременительно. Многое зависит от конкретного блюда, от количества компонентов и их объемов, от того, заготовите вы их непосредственно перед приготовлением блюда или, допустим, с вечера или с утра. Последнее вполне допускается и даже приветствуется, потому что, как правило, заготовки выдерживаются в маринаде (или маринадах), состав которых может варьироваться сколь угодно количество раз. Как, впрочем, и компоненты. Давайте всё это посмотрим на простейшем примере, который, думаю, продемонстрирует:

а) свободу в выборе посуды,

б) возможность варьировать продукты,

в) способность использовать маринад и по прямому назначению, и в качестве заправки,

г) демократичность самого маринада,

д) скорость, разумеется, и нехлопотность самих процедур,

е) вегетарианскую направленность, если есть тяга к этой направленности, и невегетарианскую, если душа желает распахнуться пошире,

ж) и, наконец, великолепный внешний вид, поскольку вкусовые качества пока что не передаются html-кодами.

Для этого примера, собственно, я беру один спелый манго, две небольшие луковицы (одна луковица - салатная, для цветового разнообразия) половинку сладкого перца и маленький

кабачок.

С манго можно снять шкурку, поскольку она жестковатая, а можно и не снимать - своя прелесть в ней есть. Мякоть нарезается небольшими произвольными кусочками. Сладкий перец нарезается столь же произвольно. Лук разрезается на восемь частей вдоль и поперек и разбирается на чешуйки. Кабачок лучше нарезать короткими дольками - так, как мы иногда нарезаем огурец.

На этом с фруктово-овощной частью можно покончить и только на её основе сделать великолепное и самодостаточное блюдо методом "stir fry". Однако её же можно дополнить любой "мясной" составляющей или смесью этих составляющих. Я, например, взял несколько крупных варено-мороженных креветок и около ста граммов мякоти баранины, которую, самое главное, ***нужно порезать на тонкие ломтики-лепестки***.

Теперь дело за составлением маринада. Прошу прощения, но мне, видимо, придется объяснить, почему для маринада я взял именно такие пропорции продуктов, а не иные, хотя эти пропорции очень условны. Давайте исходить не только из количества компонентов будущего блюда, но и из количества этапов тепловой обработки этих компонентов.

Манго и кабачок будут обжариваться отдельно, так как требуют разной по времени тепловой обработки. Это два этапа.

Лук и перец лягут на сковороду вместе, но отдельно от манго и кабачка - это третий этап. Четвертый - совместное обжаривание мяса и креветок, которое, понятно, проводится отдельно от других продуктов. Стало быть, они будут мариноваться в разных посудах, но с применением одного вида маринада, который лучше подготовить отдельно.

Поскольку основной компонент маринада - соевый соус (будьте, кстати, внимательны при его покупке: *торговля переполнена имитацией соевого соуса*), исходим из того, что на каждую порцию продуктов понадобится примерно по две столовые ложки соевого соуса, по чайной ложке сахарного песка и лимонного сока, которые лучше всего смешать в отдельной посуде...

...приправив по вкусу свежемолотым черным перцем.

Затем маринад нужно равномерно распределить по мискам с нарезанными фруктами-овощами и (если они используются) мясом и морепродуктами, перемешав сами продукты с маринадом и отставив всё в сторону минут на 15.

После этого можно браться за быструю поэтапную обжарку,

начав с манго. Однако не торопитесь для начала. Манго лучше обжарить (обжаркой всё это действо, подчеркну, я называю условно) в смеси сливочного и растительного масла. Для этого в слегка разогретые две столовые ложки растительного масла добавим граммов 20 сливочного. Дождемся, когда сливочное масло распустится и увеличим температуру под сковородой. Прежде чем выложить в сковороду кусочки манго, аккуратно их отожмем, чтобы основная часть маринада осталась в миске, и обжарим, интенсивно помешивая, в течение двух-трех минут.

Сковороду снимем с плиты и, пользуясь шумовкой, переложим манго на отдельную тарелку. Далее очередь за кабачками. Добавив ложку растительного масла, вновь разогреем сковороду и быстро, в течение 3-4 минут обжарим кабачки до легкого румянца на срезах, предварительно так же, как и с манго, сохранив остатки маринада.

Слегка обжаренные кабачки, снятые шумовкой, соединим с манго на одной тарелке.

И вновь сковорода с остатками масла - на плите, температура которой выше умеренной. Очередь за луком с болгарским перцем. Освобождаем овощи от маринада и столь же интенсивно их перемешивая на сковороде, обжариваем не более двух минут, соединив затем с манго и кабачками.

На этом, в сущности, можно и остановиться, если стоит задача приготовить вегетарианское блюдо и приступить к заключительному этапу, который я опишу в самом конце. Если же есть необходимость добавить "мясную" составляющую, то на вновь разогретую сковороду с остатками масла выложим, отжав маринад, мясо и креветки одновременно. **Для несведущих укажу на такую тонкость: и мясо, и готовые, в сущности, креветки, не стоит подвергать термообработке более 2 минут, ибо после этого неизбежно начинается их огрубление и "зарезинивание" (привет "корочкам"). То есть при быстрой обжарке достаточно того, чтобы мясо просто поменяло цвет - с интенсивно красного до светло-коричневого при постоянном перемешивании, разумеется.**

Мясо с креветками после двухминутной обжарки добавляем к ранее обработанным продуктам, а на сковороду выливаем весь оставшийся в мисках маринад. По научному всё это дело называется ***деглазированием***, то есть снятием со сковороды остатков всей той вкусноты, которое оставило ароматизированное прежними обжарками масло.

Доводим маринад до кипения и вливаем его на обжаренные продукты, которые нужно теперь перемешать, выложить в подходящую тарелку или салатницу и подать на стол.

Если у вас к тому же найдется мисочка отварного риса, в сочетании с ним и с образовавшимся соусом теплый салат легко трансформируется в полноценное основное блюдо.

ЗЫ. Фруктовые вариации, если вдруг нет манго: ананас,

свежий или консервированный, персик, свежий или консервированный, абрикос, свежий или консервированный, мякоть апельсина, мандарина или грейпфрута. В любом случае, не пренебрегайте фруктовым компонентом, если вы не сидите на диете. В таких блюдах особенно гармонично сбалансированное сочетание соленого, кислого, сладкого и острого.

Овощные вариации: практически любые овощи, кроме свеклы, моркови, картофеля, в том числе нежные стручки зеленой фасоли, спаржа и сельдерей, китайская капуста, помидоры, хотя помидоры относят к фруктам.

"Мясо": любое, в том числе филе курицы, креветки, мелкие осьминоги, каракатицы, которые можно добавлять либо отдельно друг от друга, либо сочетать в разных комбинациях.

Маринад: в качестве дополнительных компонентов могут быть тертый имбирь, чеснок, острый перец, крепленые вина, несколько капель кунжутного или тыквенного масла, некоторые пряности и т.д. и т.п. (в экзотику вроде галангала и тамаринда углубляться не будем).

Холодец из свиной головы

Ну вот не знаю, почему, но свиная голова, увиденная мною на прилавке ооочень уж удаленного сельмага, вселила в меня оптимизм. Я какое-то время ходил вокруг головы, обнюхивал её, щупал и, наконец, сказал продавщице: "Заверните". Голова потянула на 196 рублей, что тем более избавило меня от внутренних вопросов по части того, что с ней делать. Ибо я не имел об этом ни малейшего понятия.

Исследовав (уже на даче) этот, в сущности, субпродукт повнимательнее, я оценил, насколько тщательно он был подготовлен к возможному использованию (обратите на это внимание, если вдруг вам придется иметь дело со свиной головой). Щетину опалили и вычистили. Зубы - удалили. Глаза - тоже. Правда, удалили и язык, но что тут поделаешь, если язык - сам по себе отдельный субпродукт? Тыльная часть, можно сказать, блестела чистотой. Ни сгустков крови, ни кровоподтёков. Хорошее тёмно-розовое мясо и аккуратный срез по суставу, с помощью которого голова когда-то крепилась к туше. Короче, качественное "изделие". Но что с ним делать?

Я остановился на холодце. Запекать голову целиком - это почему-то меня не грело: зачастую, это пустое занятие, если запекать, например, в духовке.

Рецепт классического холодца из говяжьих ножек я уже приводил на этом сайте, так что технологию можно уточнить: она во всех случаях одинаковая, хоть и есть нюансы.

Здесь же мы поговорим плюсах и минусах приготовления холодца из свиной головы. Плюсы в том, что такой холодец готовится раза в три быстрее, чем, допустим из говяжьих ножек. Процедура стандартная: всяческие "мякоти", насколько это, возможно снимаются с черепушки, сама черепушка разрубается на несколько частей (с удалением и последующим выбрасыванием относительно микроскопического свиного мозга), чтобы кости входили в кастрюлю.

Те участки кожи, где есть пригорелости от опаливания щетины, хорошенько вычищаются, дабы избежать нежелательных привкусов в готовом блюде.

Потом всё это дело укладывается в кастрюлю (или две, если всё не вмещается в одну). Доводится до кипения со съемом пены. Первый отвар сливается, заливается свежая вода и начинается, собственно, варка холодца при небольшом кипении часа на два-два с половиной с периодическим снятием пенки. После этого всё, что варилось, вылавливается, кости очищаются от остатков

мяса и это мясо вкупе с другими "мягкими частями" мелко нарезается и отправляется в бульон. Процесс, в принципе, завершен. Теперь только посолить по вкусу, поперчить свежемолотым черным перцем, заложить несколько лавровых листьев, несколько мелко нарубленных зубцов чеснока и тут же разлить по формам.

О минусах: уши, точнее их верхнюю хрящеватую часть лучше при этом не использовать. Всё таки жестковатые хрящи, их, видимо, варить нужно много дольше, а какой-либо погоды в холодце они не делают. А в целом - очень хороший получается холодец, со своим вкусом, отличающимся от вкуса говяжьего. Концентрированный и ядрёный, особенно если к нему применить столь же ядрёную горчицу или хрен.

Салат из хурмы, груши и лука

Ну, что тут у нас на снимке лишнее, если иметь в виду салат, в котором примут участие два фрукта и один овощ, причем, этот овощ - лук? Казалось бы, ответ на вопрос должен быть однозначным: луку нечего делать в компании фруктов. Я тоже бы так решил, если бы мне не доводилось пробовать салат именно в таком парадоксальном сочетании. Хотя, если задуматься над салатами вообще, многие из них "грешат" сочетаниями, казалось бы, несочетаемого. И ничего, мир не перевернулся до сих пор. А знаете почему? Наверное, потому, что в большинстве салатов присутствует пусть и неброский, пусть малоприметный, но удивительным образом объединяющий разные продукты компонент. Это - его величество дрессинг, или - заправочный соус, вариантам которых несть числа. Начиная от простых, известных по ***рецептам оливье***, где применяется майонез, до многокомпонентных и замысловатых, с пряностями, мясным бульоном, крепкими винами, сливками и т.д. Но мы пока не будем углубляться в такие дебри и сообразим в качестве дрессинга что-нибудь нехитрое.

Смотрите, как в самом деле всё просто. Для соуса, чтобы заправить им салат из хурмы, груши и лука возьмем одну часть соевого соуса, добавим к нему одну часть растительного масла, выдавим сок половину лимона и всыплем чайную ложку

сахарного песка. Почему я говорю о частях тех или иных продуктов, а не "сколько вешать в граммах", думаю, понятно. Чем больше (в количественном отношении) фруктов и овощей используется для салата, тем бОльший объем составных частей соуса понадобится для его приготовления. Для одной хурмы, груши и небольшой головки лука я взял по две столовой ложки масла и соевого соуса, добавил лимонный сок и сахар, а затем стал выравнивать баланс между кислым, сладким и соленым, понемногу добавляя сахар или лимонный сок. Словом, соус по вкусу должен получиться в равной степени соленым, кислым и сладким, без преобладания какого-либо вкусового оттенка из указанных продуктов.

Дальше еще проще. Хурмы и грушу можно нарезать произвольно - тонкими или толстыми ломтиками, кружками или полукружьями - кому как нравится. А вот лук лучше порезать тонкими кольцами или полукольцами, хорошо его отжать и несколько раз тщательно промыть холодной водой, чтобы он стал менее резким и пахучим.

Осталось только перемешать нарезанные продукты, влить в салат подготовленный соус, еще раз перемешать и дать салату постоять какое-то время, чтобы он пропитался соусом. Вот, собственно, и всё!

Введение в заправочные соусы

Меня часто спрашивают, почему на моём ресурсе так много рецептов основных блюд, включая, конечно, и супы, а салаты и закуски представлены довольно скудно. Я прежде об этом особо не задумывался, полагая, что, скажем, те же салаты - не Бог весть какая сложность, чтобы заморачиваться с их описанием или, тем более, съемкой. К тому же ***кулинарные советы*** по этой теме нетрудно найти в сети или в соответствующей литературе. Потом, однако, понял, что неправ и что довольно поверхностно относился к салатам, являющимися одной из важнейшей составляющей нашего стола. особенно праздничного. Что ж, будем исправлять ситуацию. Но прежде мне хотелось бы поговорить вот о какой вещи.

В сущности, салат - теплый или холодный, овощной или фруктовый, с добавлением мяса, рыбы, морепродуктов и прочих белков - как правило, смесь нескольких компонентов, среди которых могут быть как сырые продукты, так и отваренные и даже поджаренные. В большинстве случаев эта смесь, особенно если грамотно подобраны компоненты и выдержана их сочетаемость, только тогда становится, собственно, салатом, когда она соответствующим образом приправлена. Речь не только о том, конечно, чтобы салат "посолить-поперчить", сдобрить растительным маслом, либо сметаной, либо лимонным соком или майонезом. Речь, главным образом, о салатных соусах. В готовом блюде они играют главную скрипку. Они способны сделать салаты разными, даже если в составах салата одинаковые продукты. Вариантам этих соусов несть числа. Их немало и на магазинных прилавках. Однако промышленная мощь в смысле ассортимента заправочных соусов, скажем так, "отдыхает", если говорить о вариативности соусов "ручных", то есть приготовленных самостоятельно, индивидуально для отдельно взятого салата.

Ну в самом деле, на каком прилавке вы найдёте, например, союз сливок и хереса, молока и коньяка, белого вина и гранатового сока, сметаны и свеженатертого хрена (речь о солирующих компонентах соусов)? Кто вам предложит оливковое масло или йогурт с подходящим вашему вкусу набором трав? Про соусы, многие компоненты которых должны пройти тепловую обработку, чтобы полнее раскрыться и сделать ваш салат суперсалатом, я вообще промолчу. Таким образом, думаю, тема "Введения в домашние салатные соусы" таки назрела. Но правильнее будет сделать наверное так: размещать здесь не

просто рецепты тех или иных соусов, а рецепты салатов в сопровождении соусов. Пять-шесть таких рецептов, полагаю, даст полное представление о том, в каком направлении двигаться по части заправок для салатов. Но уж точно не в магазин:)

Вы-то как считаете, друзья?

Заквашенный салат

Когда-то давным-давно, когда мы с приятелем перегоняли из Ташкента в Москву купленный у турка-месхетинца "жигуль", где-то за Актюбинском мы остановились у придорожного базарчика. Торговали огурцами. У всех торговцев огурцы как огурцы, а у одной казашки - кормовые переростки размером с кабачок.

Из любопытства я стал приценяться. Оказалось, что на этом базарчике огурцы-переростки были самыми кусачими по цене.

- Это почему же? - удивился я.

- Как "почему"? - добродушно рассмеялась казашка. - Потому что они спелые!

Этот эпизод нынче мне как-то особенно вспомнился. Посадил я сдуру на даче огурцы. Однако когда эти чертенята начинают созревать, их надобно чуть ли не каждый день срывать с кустов. Тогда это - огурцы! А если срывать их, как я, болтаясь по несколько дней то на рыбалке, то в Москве, то ещё черт-те где, происходят вот такие недоразумения. - Такие огурцы разве что корове отнести, которой, кстати, у меня пока нет:

Ну, а коль нет, остаётся покопаться в ***рецептах салатов*** и кое-что к огурцам добавить. Пару морковок, несколько головок чеснока, стебли укропа, смородиновый лист. Словом, то,

что еще есть на огороде.

Конечно, если эти огурцы-переростки банально засолить, что-то и получится. Однако помимо базарчика под Актюбинском я вспомнил ещё кое-что. Я вспомнил, как солила на зиму баклажаны моя мама. Эти баклажаны были песней! Нежные, одновременно хрустящие, слегка пощипывающие, словно газировкой, язык - их смело можно было поставить в ряд с самыми выдающимися закусками мира, настолько они были замечательными! А ведь в бытность снятыми с куста эти баклажаны мало чем по размерам и грубости отличались от кормовых огурцов! Хотя да, согласен: огурцы - не баклажаны. Да и баклажанов у меня под рукой нет, а есть только огурцы. Но чем черт не шутит? Засолю-ка я их по маминой баклажанной технологии. Для этого нужно только мелко порубить морковь и чеснок, добавив к ним рубленую зелень укропа...

Затем, у каждого промытого огурца удалить кончики, сами огурцы разрезать пополам вдоль и на одну из половинок ровным слоем положить начинку из моркови, чеснока и укропа.

Половинки аккуратно сложить и прочно зафиксировать их хлопчатобумажной нитью, вернув огурцу почти первоначальную

форму.

Подобным образом следует поступить со всей остальной огурцовой наличностью.

Далее можно следовать обычной для открытого посола овощей технологии. В чистую эмалированную кастрюлю, бачок или ведро (а уж дубовая кадка или бочонок и вовсе идеально) рядком укладываются огурцы, но так, чтобы прорезь с начинкой была сориентирована строго горизонтально донышку посуды.

Каждый ряд прокладывается веточками укропа, листами смородины, ну и прочим, что используется для открытого посола огурцов.

Сверху ставится перевернутая вверх дном тарелка, на нее - промытый и увесистый гнёт (иногда - просто булыжник, завернутый в чистую салфетку. Наконец, всё это хозяйство

заливается крепким горячим рассолом до уровня гнёта (я на 4 литра воды использовал 5-6 столовых ложек нейодированной соли), а посуда убирается в прохладное место.

Как думаете, что получится с этими "спелыми" огурцами, ибо я в первую очередь уповаю на свойства её величества молочной кислоты? Засол произведен неделю назад. Ещё через неделю можно будет снять пробу:)

Ещё раз о "просто картошке"

Есть такой почти полузабытый способ приготовления продуктов, как жарение на парах масла в духовке. Честно говоря, более или менее внятного описания этого способа я не нашёл, как ни старался. Наиболее авторитетный в этом смысле источник - "Тайны хорошей кухни" Похлебкина - что-то не особенно меня вдохновил. Он примерно так это описывает: в чугунную посудину с высокими краями заливается какое-то количество масла, в масло укладывается продукт, посудина заталкивается в духовку, разогретую до 280-300 градусов, и пары масла, образующиеся в духовке от сильного нагрева, как бы своеобразно и интересно доводят продукт до кондиции.

Ну если б моя электродховка могла разогреваться до 300 градусов, я бы в ней лепешки узбекские выпекал, например, или самсу, не хуже тандырной. Но её температурный потолок, если пользоваться не штатным, а более корректным термометром, - от силы 250 градусов. Не думаю, что подавляющая часть бытовых духовок способна на большее. Но дело даже не в этом, если отрешиться от того, что при 300 градусах масло способно превращаться в пар (что вряд ли), а масляные пары - вещь огнеопасная. При описанном способе не решается вопрос контакта масла с продуктом, который должен быть минимальным. А ежели он не минимальный и ежели продукт буквально плавает в горячем масле, то с какого бодуна блюдо получится "своеобразным, с особым и приятным вкусом"?

Короче говоря, взор мой уперся в сковороду с рифленым донышком,так называемую "сковороду для гриля". Вот что по моему разумению должно было обеспечить "жарение на парах масла в духовке". То есть - жарение с минимальным контактом масла с продуктом, при том, что масла должно быть относительно достаточно, чтобы продукт не горел, а все-таки жарился. Разогнав духовку до 200 градусов, я налил на абсолютно холодную сковороду столько растительного масла, чтобы оно не выходило за пределы рифленых бортиков донышка "сковороды-гриль".

Затем взял около килограмма молодого картофеля, величиной не более куриного яйца. Тщательно картофель промыл и, не снимая шкурки, разрезал его вдоль на 4 части. Уложив его равномерно по сковороде, чуть посолил сверху - буквально щепоткой соли.

И - задвинул в разогреую духовку, на решетку, которая стоит

примерно посредине - между верхом и дном духовки.

Здесь я сделаю небольшое отступление. Это было моё второе приготовление картофеля таким способом. Накануне, готовя точно так же, я взял намного меньше картофеля - столько, чтобы ломтики легли на сковороду одним слоем. Он отлично приготовился, не потребовав дополнительных манипуляций. На этот раз, коль скоро картофель лег в два слоя, примерно через 20 минут после помещения сковороды в духовку, я перевернул картофель лопаткой, чтобы обеспечить равномерность его приготовления избранным способом. Результат получился таким же, при том, что мной был использован другой сорт молодого картофеля. Блюдо, на приготовление которого ушло около 40 минут (ориентироваться лучше на хорошую румяную корочку сверху), действительно своеобразно, с особым и приятным вкусом. Оно и жаренное, и печенное одновременно. Попробуйте!

Кукурузные пури

Я спросил старшую дочь:

- Хочешь попробовать вкусных лепешек? Ну, если хочешь, бери свой фотоаппарат и следи за процессом - тебе твоими девичьими ручонками все одно не справиться с тестом. Мы приготовим пури. Это особые индийские лепешки, в состав которых, помимо прочего, обязательно входит мука грубого помола и которые обязательно обжариваются во фритюре. Вариантов пури - великое множество: есть добавлением фруктов и овощей, есть пури-масала, то есть с пряностями и т.д. Мы сделаем кукурузные пури, ибо пшеничной муки грубого помола у нас нет, зато есть грубая же, но кукурузная - та из которой готовят итальянскую поленту. Приступим?

Ну вот, смотри, примерно на стакан кукурузной муки я добавляю полстакана пшеничной, высшего или первого сорта.

Добавляю щепотку соли...

.. смешиваю соль с мукой. Затем беру столовую ложку сливочного масла и как бы растираю его в муке - ручками, ручками:

Затем собираю муку горкой и в середину горки вливаю совсем немного теплой воды - три-четыре столовые ложки. Надо будет, я еще добавлю, но поначалу лучше с водой не перебарщивать. Но прежде чем месить тесто, я хорошо смажу ладони тем же сливочным маслом.

И вот теперь я начинаю замешивать тесто, а потом месить его и месить. Этот процесс - альфа и омега любого будущего хорошего хлеба. И не только хлеба. Но поскольку кукурузная мука капризна и для уминания требует определенной силы, поэтому я и беру процесс замешивания на себя. Главное, как ни казалось бы, что тесто готово, нужно продолжать его месить. В данном случае, чем больше, тем лучше, взбрызгивая его иногда той же теплой водой.

Ну вот, тесто замешано, скатано в шар, пусть отдохнет минут 15-20, расстоится, как говорят. После короткого отдыха шар можно раскатать в валик и, отщипывая от валика кусочки теста, сформировать шарики величиной с мяч для пинг-понга.

А затем - раскатать каждый мяч в тонкую лепешку. Все ж таки

кукурузная мука - действительно капризная вещь. Края раскатанных лепешек получаются с разрывами, похожими на зубья шестеренок. Но в патриархальной грубости есть своя прелесть.

Теперь наливаем в подходящую посуду растительного масла для фритюра и хорошо его прогреваем. В идеале надо бы использовать ги - это такое масло, полученное в результате перетопки сливочного масла с удалением из него влаги и прочих "твердых" частиц: я как-нибудь расскажу, как его делать. В разогретом фритюре по одной обжариваем каждую лепешку до хорошего румянца - сначала с одной стороны, потом - с другой. Вот смотри, при попадании лепешки в хорошо разогретый фритюр, лепешка начинает раздуваться - это верный признак "правильного" пури.

Готовые лепешки - на салфетки, чтобы сошли излишки масла. И - пробовать. Ну что, вкусно? То-то же:)

Оладьи из кабачков, или Иногда форма бывает полезной для содержания

Всякий раз, когда у меня что-то вырастает на даче, я задаюсь вопросом: "И зачем я это сажал?". Приходится мысленно переноситься в начало мая, когда клочки моего огородика лежат себе тихо-мирно, никого не трогают, а если и их не трогать, они порастут шикарной травкой - вот тебе и газон. Но нет же, видимо, глубинные инстинкты заставляют заталкивать в землю семена... И нате вам - понавылазили кабачки, с которыми нужно что-то делать. Ну ладно, придется начать с элементарного - кабачковых оладий, хотя понятно, что готовить их можно и не в сезон созревания кабачков, а круглый год и не всегда в сугубо вегетарианском исполнении. Кабачковые оладьи всем хороши, если подобрано соответствующее тесто, но вот их вид, их бесформенность, как ни старайся придавать какую-то форму, мне всегда не нравились. И я сделал так. Сначала нарезал кабачки поперек на шайбы - примерно сантиметр шириной. Толще резать не стоит, ибо оладьи не пропекутся как следует.

Далее мне надлежало выдавить из шайб серединки -

примерно так как мы выдавливаем из теста заготовки для пельменей. Наиболее подходящей из имеющейся посуды для выдавливания у меня оказалась, понятное дело, рюмка. Вот её горлышком я по-быстрому и проделал всю эту операцию.

Образовавшиеся колечки отложил пока в сторону, а выдавленные серединки сложил в кухонный процессор (можно, конечно, применить терку, мясорубку и прочее, что быстро и эффективно измельчит продукты).Туда же отправил небольшую луковицу, пару зубцов чеснока и немного свежего укропа.

Перемолол продукты в пюре, вылил в отдельную миску, затем в этом же процессоре хорошенько взбил пару куриных яиц и добавил их в пюре.

Полученную смесь посолил, поперчил по вкусу, хорошенько перемешал и стал понемному вмешивать муку, чтобы добиться

консистенции теста для оладий. Короче говоря, обычные процедуры, а состав теста у всякого может быть своим.

Кабачковые колечки ошпарил кипятком (мне кажется, это непременная процедура для дезинфекции овощей), откинул на дуршлаг, затем - в миску, и тоже чуть посолил-поперчил, тщательно колечки перемешав.

Теперь - сковорода с умеренно разогретым растительным маслом, слой которого должно быть не мене 5-7 мм "толщиной". На сковороду - колечки, в колечки - тесто для оладий. Но - не заполняя колечки тестом до краёв, с учетом того что использовано взбитое яйцо и тесто станет подниматься.

Ну, а дальше - управление температурой жарки: от

умеренной - до высокой - и опять умеренной, чтобы и серединка пропеклась и края раньше времени не обжарились. При переворачивании оладий нужна определенная сноровка, чтобы тесто, находящееся сверху, не растеклось. Для этого лучше пользоваться лопаткой и вилкой. Лопаткой поддевать оладьи снизу, вилкой, плашмя, одновременно удерживать верхнее тесто. До гарантированной готовности оладьи можно еще довести под крышкой, прикрыв ею сковороду минут на пять-семь

Вообще, должен сказать, оладьи в сочетании с формой, оказались очень даже необычными по вкусу. То есть - нетривиальными. Да и выглядели они очень даже неплохо, чего я, собственно, и добивался. То же самое можно проделать и в духовке: хлопот с обжаркой меньше, а результат практически тот же. Вот такой:

Жульен в картофельной "кокотнице"

Откровенно говоря, не знаю, откуда и когда "приплыли" в наш обиход и общепит жульены - в том виде, в каком мы к ним привыкли. Просто не интересовался, поскольку не являюсь почитателем этого вида горячей закуски. Что-то мне в этих жульенах откровенно не нравилось. Скорее всего сам процесс "закусывания". Ну, выскреб из кокотницы чайной ложкой некую - иногда вкусную, иногда нет - субстанцию, а закусить, в принципе, и нечем. На днях я решил таки закусить не только жульеном, но и кокотницей заодно. Вот в этом случае все сразу встало на свои места, особенно если жульен - грибной.

Кокотницы решено было сделать из картофеля. Чтобы особо не мучиться - из крупного, общим весом где-то в полкило. Я знаю, картофель не самая полезная вещь (по калькулятору Систера приближается к 8, выше только фрукты, томаты и авокадо, если их есть во время приема пищи, непосредственно перед приемом и сразу же после), но 8 - это не 10, с чего начинается ожирение. Правда, и 8 - только при условии "голого" картофеля, а тут еще жульен. Но я успокою желающих худеть тем, что из оговоренного количества картофеля две трети уйдет в помойное ведро. В конце концов нам нужна не столько картошка, сколько "посуда" из нее. Да и приведенный ниже рецепт не претендует на диетический.

Итак, с хорошо промытых клубней (шкурку желательно не очищать, но там, где есть подозрительные места - просто их удалить с помощью ножа) срезаем верхушку, если клубень положить набок, или разрезаем пополам вдоль, то есть, кому как удобнее.

Затем аккуратно десертной или чайной ложкой выскребем, так сказать, мякоть, чтобы бортики и донышко "кокотницы" было не толще 5-7 мм. Что делать с мякотью дальше - решайте сами, в данном блюде она не пригодится.

Готовые "кокотницы" положим в холодную воду, чтобы

картофель не потемнел и сбросил излишки крахмала.

Тем временем , поставив на разогрев духовку (180-200 градусов) приготовим грибной жульен - одним из распространенных способов. То есть, распустим в сковороде 50-70 граммов сливочного масла и положим в него 400 граммов относительно мелко нарезанных шампиньонов (или других грибов).

Помешивая, дождемся, когда грибы выделят сок и осядут, потушим их две-три минуты при умеренной температуре и добавим мелко накрошенную среднюю луковицу.

Потушим еще минут пять-семь, помешивая, и добавим примерно половину столовой ложки муки - для загущения

жульена. Вновь все тщательно перемешаем.

Убедившись, что мука разошлась равномерно, вольем 250 мл сливок или столько же сметаны, если кому по вкусу пикантная кислинка жульена.

Очень слегка посолим (буквально щепоткой) поперчим свежемолотым черным перцем и потушим полученную смесь до загустения сливок или сметаны. Это еще 3-4 минуты. Отставим сковороду в сторону. На смазанную сливочным или топленым маслом жаростойкую посуду (или противень) уложим "кокотницы" из картофеля, вытряхнув из них воду, в каждую кокотницу добавим по несколько крупинок соли, свежемолотого черного перца и крохотному кусочку сливочного масла. Затем ложкой уложим в "кокотницы" тушенные в сливках или в сметане грибы - последовательно и равномерно распределяя их по "кокотницам".

Начиненные кокотницы поставим в разогретую до 180-200 градусов духовку - примерно на средний, между верхом и низом, уровень.

Минут через 15 после начала запекания вынем "кокотницы" и присыпем жульен натертым сыром, чтобы образовалась своеобразная "крышка" над начинкой, которая не даст этой начинке подсохнуть и, собственно, сделает жульен жульеном. "Кокотницы" вновь отправим в духовку.

При упомянутой выше температуре жульен будет запекаться еще минут 15-20. Ориентир полной готовности - хорошая румяная корочка как сверху, так и вокруг картофеля. Перед подачей на стол каждую картофелину неплохо пролить чайной ложкой растопленного сливочного масла, добавив при желании цепотку паприки или острого красного перца.Удобнеевсего есть такой жульен, перевернув "кокотницу" с жульеном донышком вверх.

Просто картошка

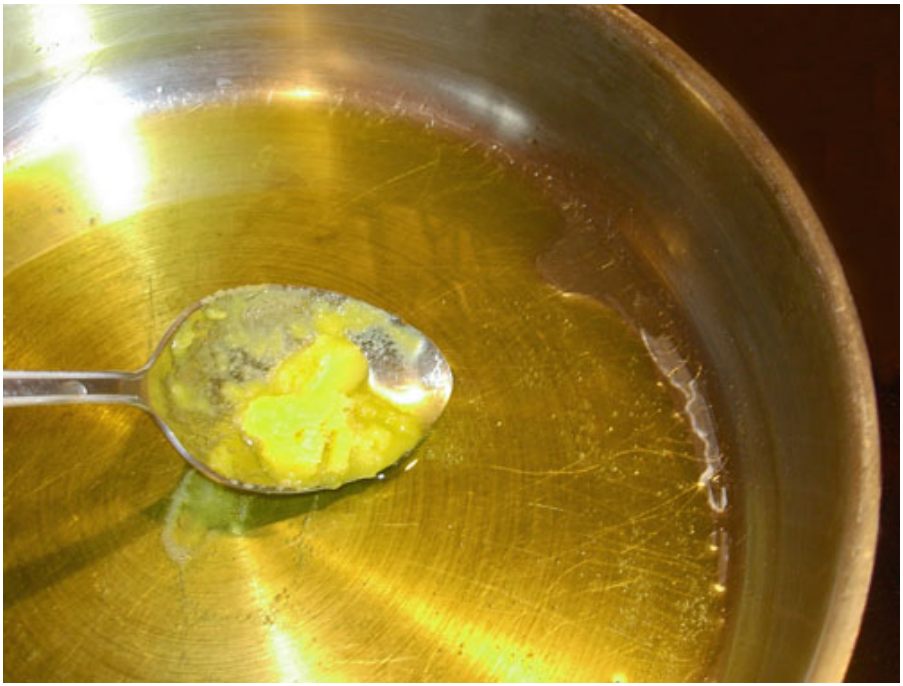
Не буду кривить душой: картошка, обычная картошка, приготовленная наиболее простым и наиболее бесхлопотным способом - своеобразная палочка-выручалочка на все случаи жизни, порою, казалось бы, для этого не предназначенных. Причем, настолько не предназначенных, что "простой" картошке впору петь оду, если оды, конечно, поют. Впрочем, когда она действительно выручает, еще не то споешь. Хотя и без этого картошка, просто картошка, была и остается нашим обыденным блюдом. Которое, в то же время может быть и разнообразным. Тех, кто еще не знаком с простыми, кроме "жареной картошки", рецептами приготовления этой самой картошки, я привожу два самых моих любимых варианта. Итак:

Картофель, жареный в духовке

Этот способ приготовления картофеля хорош сам по себе по нескольким причинам. Первая - картофель может быть нарезан как угодно - толсто, тонко, брусками, кружками, "щипками" - абсолютно без разницы. Духовка уравнивает любой по величине и форме нарезки картофель и доводит его до готовности. Второе - сам процесс приготовления такого картофеля не требует особого контроля: поставил в духовку и жди, когда блюдо приготовится само. Наконец, третье - очень интересный результат на финише: нижний слой картофеля получается жареным, средний - тушеным, верхний - печеным.

А делается это так. Пока духовка греется до 200 градусов, картофель очищаем от кожуры, промываем и режем, как уже говорилось выше, произвольными кусочками. Нарезанный картофель складываем в подходящую миску. Добавляем мелко нарезанный лук, совсем немного соли и свежемолотого черного перца. По желанию можно добавить мелко нарубленной зелени (кинзы, либо петрушки, либо укропа, еще лучше - розмарина или шалфея), маленькую щепотку кумина. Теперь все перемешиваем и отставляем в сторону.

В сковороде, пригодной для того, чтобы ее можно было поставить в духовку, распускаем столовую ложку сливочного или топленого масла (растительное или животный жир, мне кажется, огрубляют вкус этого блюда).



Высыпаем в сковороду подготовленную смесь нарезанного картофеля, лука и зелени, разравниваем и какое-то время держим на горячей плите, ничего не трогая, пока нижний слой картофеля не заскворчит и не схватится легкой корочкой.

После этого ставим сковороду в разогретую духовку, на решетку, примерно на средний, между низом и верхом, уровень. И запекаем до тех пор, пока верхний слой картофеля не покроется румяной корочкой. Вынимаем, перемешиваем картофель, который будет выглядеть вот так:

Глубокий противень при жарке картофеля таким способом можно использовать, если готовится большое количество картофеля и возникает довольно внушительный его слой. В общем, когда я говорил об интересном результате на финише, высота слоя имеет значение, чтобы картофель действительно сверху получился печеным, в середине - тушеным, снизу - поджаристым.

Картофель, запеченный ломтиками на решетке

Это красивое и очень вкусное блюдо готовится еще проще. Очищенный картофель лучше резать вдоль - либо пластинами на 4 части, либо на те же 4 части дольками, главное, чтобы кусочки держались на духовочной решетке, не проваливались.

Кусочки - на решетку, причем, более толстые на тот ее край, который ориентирован к задней стенке духовки - там обычно температура повыше.

Сверху кусочки слегка посыпаем солью, желательно крупной. Не возбраняется (на любителя) острый молотый перец.

Решетку с картофелем ставим в разогретую до 200 градусов духовку, примерно на средний между низом и верхом уровень. Всё, дальнейшего вмешательства процесс не требует, пока картофель не зарумянится до красивой корочки. У меня процесс занял 25 минут. Перед окончанием запекания можно поставить в духовку плошку со сливочным маслом, чтобы оно растаяло - для обмакивания кусочков картофеля непосредственно за столом.

Печеный картофель получается вот таким:

Закуска из жареных яиц, предварительно отваренных

Селедка под шубой, оливье, салат с претенциозным, а потому смешным названием «Цезарь», сыр, колбаска – всё это, конечно, замечательно смотрится на праздничном столе, но… скучно. Давайте добавим что-нибудь необычное – из обычного и простого в приготовлении и не менее нарядного, чем какое-нибудь оливье. А именно - такую замечательную закуску, как жареные куриные яйца, сваренные до этого вкрутую. Вы не жарили вареных яиц? Напрасно. Правда, если вам не нравится хрустящая корочка и прочие компоненты этой закуски, изменяющие вкус обычного яйца, можно и не трудиться. Но я знаю, вам понравится.

Итак, пять-шесть куриных яиц отварим вкрутую обычным способом. Охладим в холодной воде, очистим от скорлупы. Но пока яйца варятся, сделаем соус. Для этого две столовые ложки сахара смешаем с тремя столовыми ложками соевого соуса и соком половины лимона подлив немного воды, чтобы соус не был излишне соленым.

Полученную смесь выльем в подходящий ковш и немного покипятим на слабом огне, чтобы сахар полностью растворился.

Затем снимем пробу и при необходимости добавим немного сока лимона, сахара или воды, чтобы соус на вкус был солоновато-кисло-сладкий.

Соус отставим в сторону, дабы остывал, и займемся, собственно, обжарками. Вольем в подходящий ковш или сотейник такое количество растительного масла, чтобы при обжарке яиц масло прикрывало их хотя бы наполовину. Однако прежде мы обжарим не яйца, а нарезанный на тонкие колечки лук. В последующем обжаренный лук украсит блюдо, а его первоочередность в обжарке продиктована тем, чтобы вдобавок, придать маслу более изящный вкус. Лук обжариваем в хорошо прогретом масле до полного зарумянивания, выловив его потом ситечком или шумовкой и переложив на отдельную тарелку.

Теперь же в этом масле обжарим сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца - до устойчивой румяной корочки со всех сторон.

Яйца разрежем на две или четыре части, взбрызнем соусом,

посыплем сверху поджаренным луком и, совсем немного, красным молотым перцем (по желанию), либо колечками острого перца. Если закуску планируется подать на праздничный стол, украсим её нащипанными листьями кинзы. Если кинза неприемлема, - положим закуску на листья салата.

Острые пончики по-индонезийски, или Неожиданная сторона панировки

Хорошая закуска, на мой взгляд, тогда самодостаточна, когда вполне может заменить основное блюдо. То есть, она не только поднимает настроение и аппетит, не только выглядит хорошо и безусловно вкусная, но и сытная настолько, что более ничего не требуется. Разве что легкий десерт и, как заключительный аккорд - полбокала коньяка с сигарой где-нибудь в стороне от обеденного стола. Такими достоинствами обладают, думаю, многие известные нам закуски. И все же я хотел бы предложить еще одну - очень простую в приготовлении и, что немаловажно, содержащую исключительно растительные компоненты, один из которых, выступающий в качестве панировки, делает эту закуску такой, о которой я сказал выше - самодостаточной и заменяющей основное блюдо. По-моему, это нужно попробовать обязательно.

Итак, для начала отварим примерно 200 граммов любого понравившегося нам риса (пропорции других продуктов я привязываю именно к этой цифре. Если меняется количество риса, то, разумеется, меняется и количество других продуктов).

Затем возьмем примерно 100 граммов орешков кешью или арахиса или любых других, кроме кедровых, и измельчим их любым доступным способом, например, в кухонном процессоре. Это наша будущая панировка, поэтому до состояния пыли измельчать орешки не нужно.

Измельченные орешки пересыпем на какую-нибудь подходящую тарелку, пригодную для панировки пончиков и, ополоснув процессор, положим в него:

1. Средней величины пучок кинзы или петрушки
2. Кусочек очищенного имбирного корня - примерно с пол пальца величиной
3. Пару зубков чеснока
4. Кусочек очищенного от семян и перегородок острого перца. Величину этого кусочка вы должны определить сами, в соответствии с избранным сортом перца и своими пристрастиями к острому.

Перемалываем весь этот набор до состояния кашицы.

Вновь ополаскиваем процессор и закладываем в него примерно две трети от общего количества отваренного риса. И - перемалываем, причем добросовестно, в пастообразную субстанцию. Чем больше и тщательнее мы перемалываем, тем лучше потом будут лепиться пончики.

Теперь возьмем подходящую чашку, положим в нее перемолотый рис. Затем - оставшуюся часть отваренного риса. Затем - смолотую смесь кинзы, перца, чеснока и имбиря. Добавим две чайные ложки сахарного песка. Чайную ложку молотой куркумы. Две столовые ложки соевого соуса (или пару небольших щепоток соли). Выжмем сок половины лимона, а еще лучше - лайма.

Получившуюся смесь тщательно, на совесть вымесим и начнем, собственно, формировать пончики. Я их сделал размером с шарик для пингпонга - исключительно из лени и исключительно из желания понять свойства непривычной для меня панировки. Вам я советую делать пончики чуть поменьше - с грецкий орех, не прогадаете. Сформированные пончики тщательно запанируем в перемолотых орешках.

В подходящей посуде разогреваем необходимое для обжарки во фритюре количество растительного масла и в несколько приемов обжариваем запанированные пончики до хорошего золотистого цвета.

Они особенно хороши с соусом для обмакивания, сделанного на острой томатной основе, например, с таким.

В заключение - еще несколько слов о неожиданной стороне ореховой панировки. Она не только не пускает масло внутрь запанированного продукта, но и сама, в отличие от большинства других видом панировки, его не вбирает. Это раз. И два - панировка (а точнее - поджаристая корочка на продукте) остается хрустящей даже на следующий день, после повторного разогрева. Вот оно как.

Гороховое пюре на сливках с "акцентом"

Что верно, то верно: варка каши из обычного гороха, конечно, не есть бином Ньютона. Это великолепное, богатое протеинами, очень вкусное, простое и относительно быстрое в приготовлении блюдо знакомо каждому из нас. Правда, скорость его приготовления зависит от того замочен горох предварительно на несколько часов или нет. Если да, дальнейшее действительно просто. Но это при условии, что у вас нет желания как-то акцентировать "просто гороховую кашу". Но у вас такое желание обязательно появится, тем более, что соус к "просто каше", который мы подразумеваем под "акцентом", тоже не есть бином Ньютона. Все дело в соединении простых вещей. В конце концов знаменитый хумус, который является близким родственником нашей "просто каши", становится хумусом благодаря тахинной пасте.

Для начала, если все-таки недосуг было горох вымачивать, просто промоем его под струей воды (примерно полкило гороха - это три полновесные порции) в дуршлаге или в подходящей миске, несколько раз сменив воду.

Промытый горох поставить вариться, чуть его подсолив, в

довольно внушительном объеме воды: на полкило сухого гороха ее понадобится не менее двух литров, а вот на предварительно размоченный - литр. После первого закипания воды снимем пену и дальнейшую варку продолжим при очень умеренном кипении, пока горох полностью не разварится. Не забудем время от времени его перемешивать. Причем, по мере разваривания гороха и убывания воды помешивать нужно будет чаще, чтобы горох не прилип к донышку кастрюли. Когда горох полностью разварится, добавим к нему 200 граммов 15-20-процентных сливок и продолжим варку.

Задача довести горох до пюреобразного состояния (при постоянном перемешивании), причем так, чтобы водо-сливочная смесь полностью не выпаривалась (для этого подливается немного кипятка при необходимости). Как только горох гпревратится в пюре, кастрюлю можно снять с плиты и, плотно накрыв ее крышкой, выдержать пюре еще 10-15 минут. За это время он окончательно дойдет до правильной кондиции.

Какой-либо "сопроводительный соус к пюре можно делать, а можно и не делать. Вариантов таких соусов масса - от пестрых кисло-сладких овощных до "нейтрально"-фруктовых. К этому пюре (за то время пока горох еще варится) можно сделать такой: нарезать тонкими кольцами две средние головки лука и обжарить с несколькими кусочками острого перца в50 граммах распущенного сливочного или топленого масла.

Обжарить до легкого золотистого цвета, не злоупотребляя температурой, особенно если речь идет о сливочном масле - иначе масло начнет гореть.

Как только лук обжарится, добавим к нему хороший спелый мелко нарезанный помидор (или ложку томатной пасты).

Смесь лука и помидора обжаривается так, чтобы влаги

практически не осталось. После этого можно добавить рубленую зелень - кинзу или петрушку, примерно столовую ложку.

А вслед за зеленью - примерно полстакана красного сухого вина.

Доводим соус до кипения, чуть солим, пробуем. Если он покажется кисловатым на вкус, отбалансируем кислоту парой

щепоток сахарного песка. Затем поварим еще 5-7 минут на слабом огне. Готовый соус выкладываем на гороховое пюре непосредственно в порционной тарелке. Вот так:

Нут, томленный в водочной бутылке

Какая-то сермяжная истина все же есть в некоторых старинных способах приготовления блюд, несмотря на некоторую казусность этих способов. Готовишь, допустим, пити в горшочке под крышкой - у блюда один вкус. А приспособишь вместо крышки толсто раскатанное тесто - вкус уже другой. Почему так происходит - загадка... Может, просто не следует задаваться вопросами и положиться на многовековой опыт? Вот, допустим, в крестьянских семьях Тоскании исстари томят белую фасоль в... больших бутылках из-под кьянти. До чего же это вкусно, друзья мои, хотя так и подмывает спросить: "Почему в бутылке, а не в кастрюле или горшочке, на худой конец?". Однако - в бутылке. И есть, оказывается, разница между блюдами, приготовленными в разной посуде, как ни крути. Нужно только попробовать, чтобы сравнить и чтобы это понять. Попробуем, заменив фасоль на нут, а бутылку из-под кьянти - водочной бутылкой? Сути процесса и сути результата это подмены все равно не изменят. Хотя, разумеется, желающие могут взять фасоль.

Итак, пригорошню сухого нута зальем на сутки подсоленной водой, чтобы он разбух и стал вот таким:

Потом добавим в нут пару нарубленных зубцов чеснока, несколько измельченных веточек пряной травы - кинзы, петрушки

или базилика, щепотку соли, черного свежемолотого перца и немного острого стручкового перца.

Водочную бутылку очистим от этикеток и всыпем в нее полученную смесь.

Вольем в бутылку с нутом граммов 50-70 хорошего оливкового масла, потом воды - так, чтобы она слегка покрыла

нут.

Горлышко бутылки заткнем пробкой из хлопчатобумажной ткани (я использовал кусок бинта).

Разогреем духовку до 120-130 градусов и поставим в нее бутылку. Лучше - на решетку.

И - запасемся терпением. Блюдо будет доходить до готовности не менее трех часов, пока практически не выкипет вода. Обычно его подают с тонкими ломтиками бекона. Но оно и без того самодостаточно.

ЗЫ. Горлышко стандартной бутылки обладает достаточным внутренним диаметром, чтобы через него

высыпать на тарелку готовый нут или фасоль. Стандартная бутылка нормально переносит духовочную температуру и, конечно, не лопается от нее и не трескается.

Холодец а-ля "два в одном"

Эта всем хорошо известная и в некотором смысле универсальная закуска может стать незаменимой в преддверии больших застолий, когда по любому закуски в том или ином виде и в том или ином ассортименте готовятся, как, впрочем, и готовится то, под что эти закуски обычно идут. Я имею ввиду спиртное, хотя вовсе не имею в виду, что им следует злоупотреблять. И тем не менее холодец, сделанный практически по традиционной технологии, способен облагородить восприятие мира, даже если спиртного выпито накануне в меру. А все потому, что закусив им холодные утренние 50 граммов, следующую порцию холодца можно разогреть до легкого кипения и получить чашку полноценного хаша. Под который, конечно, грех не выпить и следующие 50 граммов, если приправить хаш зеленью и острым перцем. Впрочем, однако, мы все же приготовим холодец.

Для этого нам понадобится хорошо обработанная говяжья ножка чуть больше килограмма весом. Ее хватит, условно говоря, на 3-4 литра хорошего насыщенного бульона - основы любого холодца. В любом другом случае, я, возможно, и не настаивал бы именно на говяжьей ножке. Однако, если вы желаете получить холодец, кусочек которого в готовом виде можно поставить хоть на ребро, хоть вверх ногами и он сохранит форму, - нужна ножка говяжья. И - никаких, как говорится гвоздей!

Даже очень хорошо обработанную ножку необходимо довести до ума, прежде чем готовить холодец. Это чрезвычайно важно! Часа два ее надобно вымочить в подсоленной воде, затем тщательно поскоблить кожу ножом под струей воды проточной. Особое внимание следует уделить участкам кожи, на которых остались следы подпалин. Если они не очищаются, эти участки кожи лучше вырезать. Таким образом вы избавитесь от привкуса жженой кости в готовом продукте - иначе его просто придется выбросить.

Очищенную и разделанную ножку надобно залить пятью литрами (или около этого) холодной воды и поставить кастрюлю на плиту - до первого закипания бульона. После закипания бульон должен быть слит, кусочки ножек вновь промыты холодной водой, затем оправлены в кастрюлю и залиты холодной водой для окончательной варки. Должен предупредить, что процесс этот длительный и занимает не менее 10-12 часов. В идеале лучше поступить так: дать бульону вскипеть, тщательно снять пенку, снизить под кастрюлей температуру до значения, которое позволяло бы бульону кипеть едва-едва, и оставить вариться холодцу всю ночь. Под слегка приоткрытой крышкой.

После 10-12 часов варки говяжьей ножки в бульон следует добавить примерно полкило мяса - говядины, баранины или свинины - кому что нравится. И поварить еще примерно час.

После этого косточки и мякоть можно вынуть, охладить, произвести их "разбор", мякоть мелко нарезать и вернуть в кастрюлю с бульоном.

Довести бульон до кипения и влить примерно литр кипятка, чтобы восполнить выпарившуюся влагу. Вновь вскипятить и посолить бульон по вкусу, добавив в него три-четыре лавровых листа. Затем мелко покрошить несколько зубцов чеснока (чтобы в измельченном виде его получилось чуть больше столовой ложки) и также добавить в бульон.

Вслед за чесноком будущий холодец желательно приправить

свежемолотым черным перцем, снять с плиты...

... и разлить по подходящим формам (или форме).

Выдержав холодец несколько часов на холоде, очень желательно снять с его поверхности остывший жир. Закуска (она же потенциальный хаш) готова!

Сверхленивое холостяцкое суфле

Жизнь временного холостяка, дорогие друзья, конечно же хороша во всех отношениях. Кроме того, что холодильник наполняется не сам по себе, да и в кастрюлях "что-нибудь перекусить" появляется не по мановению волшебной палочки. Понимаю: нужно быть запасливым. Нужно, прежде чем умчаться с утра по своим делам, подумать, как перекусить вечером. Особенно, если перекусывать доведется не одному... Впрочем, конечно, одному - с кем же еще! Но лучше на всякий случай готовить на двоих - так априори вкуснее получается. И готовить что-то красивое, что-то нежное, что-то воздушное. Как десерт, являющийся верхом всякой трапезы... Вот только из чего, памятуя, что скудость запасов обнаруживается слишком поздно? А практически из ничего. И мы это сейчас запросто устроим.

Посмотри вот сюда, моя воображаемая... эээээ... собеседница. Понимаю, с этим набором продуктов проще застрелиться или... или сделать яичницу:

4 яйца.

2 помидорчика.

Пара-тройка зубцов чеснока.

Сладкий перец.

Несколько веток петрушки.

Ну, и одна луковица, которая не попала в кадр, поскольку ее очень долго пришлось искать.

Нет, у нас абсолютно нет времени на нарезки, обжарки поджарки. Мы только с тобой помоем овощи, очистим их от ненужных шкурок, хвостиков и "попок" и сложим в кухонный комбайн, разбив в него же все четыре яйца, добавив щепоть соли и толику свежемолотого черного перца.

Затем включим комбайн на полную катушку - пусть себе перемалывает содержимое в жидкое пюре, а заодно и хорошенько взбивает яйца (чем дольше, тем лучше). Это нам очень и очень пригодится. А пока же разогреем духовку до 250 градусов и обильно смажем какую-нибудь подходящую форму или сковороду, способную держать духовочный жар, кусочком сливочного масла.

Да, смолотые комбайном овощи со взбитым яйцом имеют пока малопрезентабельный вид. Но это пока. Только пока. Памятуя об этом "пока" выльем образовавшееся пюре в смазанную маслом форму.

Ставить в духовку? Не будем торопиться. Коль уж мы отказались от яичницы с помидорами, нужна ли нам будет полужидкая яичная каша? Нет. Возьмем выше. Мы приготовим суфле. А для него нужна какая-то более плотная основа. Поэтому возьмем осьмушку белого батона, подсушим ее в тостере, разрежем на куски и так же отправим в кухонный комбайн.

Стоп-стоп-стоп. Вот ты говоришь, почему я не смолол эту

осьмушку белого батона с яйцами и овощами. Да, мы ленивы. Да, нам надо быстро. Но ведь мы хотим получить воздушное и нежное суфле, а не кусок сухого пирога. Чтобы осьмушка нашего батона не превратилась в тесто, а потом и в кусок сухого пирога, мы и не стали перемалывать осьмушку с овощами, а перемололи отдельно. Но потом - соединили с яично-овощным пюре, перемешав его вилкой.

Ну вот, воображаемая моя... эээээ... собеседница, и вся подготовительная работа. Ставим форму с будущим суфле в духовку, примерно на среднем, между верхом и низом духовки уровне, и отправляемся... отправляемся изучать, например, строение антириума, распустившегося на подоконнике.

Однако минут через 20 проверяем, как запекается наше суфле. Его яркая румяная корочка - еще не показатель, что суфле готово в той консистенции, которое нам нужно. Мы похлопаем по поверхности шумовкой и если поверхность окажется не слишком упругой, проткнем суфле ножом. Так и есть, в суфле еще сохраняется жидкость. Поэтому мы подрумяним его еще, но до разумных пределов.

Теперь готово. Видишь, как я и говорил, оно нежное и

воздушное на вид, если его разрезать И очень вкусное. Попробуй, радость моя!

Молниеносные кальмары

Вьетнамцы - интересные кулинары. Они называют вот таких кальмаров (на снимке) самыми сладкими. При этом, однако, я не знаю такого вьетнамского блюда, в котором кальмарам отводилась бы главенствующая роль. Интересно, стали бы возмущаться наши доморощенные аутентисты (еще раз прошу не путать их с аутистами, хотя некая их общность с аутентистими, в виде высокого интеллектуального потенциала, и просматривается): "А как же натуральный вкус кальмара!"?. Я, кстати, попробовал одного такого кальмарчика в сыром, то бишь, натуральном виде. Ничего особенного: солоноват и чуть горчит. Вот и вся его палитра натурального вкуса. Отсюда вывод: не всякий кальмар, видимо, хорош в "голом виде", хотя, конечно, никто не запрещает готовить его так, как нравится. Мы же остановимся все же на одном из вьетнамских способов его приготовления - с овощами, грибами и специями. Блюдо готовится очень быстро: на всё-про всё, не считая времени для подготовки и нарезки, если используются *керамические ножи*, - максимум 10 минут. Поехали?

Итак, на две порции берем:

1. 500 граммов маленьких кальмаров (впрочем, сойдут

любые, крупных можно нарезать ломтиками)

2. Один сладкий перец

3.Пять-шесть перышек зеленого лука

4. Несколько колечек острого перца

5. Граммов сто грибов вешенка

6. Три зубца чеснока

7. Кусочек (сантиметра 4) свежего имбирного корня

8. Пол стакана "соуса", состоящего из примерно четверти стакана воды, четверти стакана водки (вьетнамцы используют рисовую, но наша, ясен пень, лучше), двух чайных ложек сахарного песка и трех столовых ложек соевого соуса.

9. 50 граммов растительного масла

10. Несколько зерен кориандра, три зерна гвоздики и несколько зерен черного перца.

11. Немного соли.

Если кальмары свежезамороженные, размораживаем, тщательно промываем холодной водой, у нечищенных удаляем верхнюю пленку и щупальца, которые можно в дальнейшем использовать, а можно и не использовать. Размороженных и обработанных кальмаров тщательно высушиваем на салфетке: чем меньше в них останется привнесенной влаги, тем лучше.

Затем готовим овощи. Сладкий перец, очистив от семян и перегородок нарезаем тонкими ломтиками вдоль.

Перышки зеленого лука режем по диагонали на небольшие кусочки.

Измельчаем чеснок, нарезаем несколько колечек острого перца (его количество зависит от вкусовых пристрастий), натираем на терке очищенный имбирный корень.

Вешенки нарезаем произвольно, но небольшими кусочками.

Ну и, наконец, подготовим соус. В четверть стакана воды вольем водки - столько, чтобы стакан заполнился наполовину, вмешаем две чайные ложки сахарного песка и добавим три-четыре ложки соевого соуса.

Ну вот, подготовительные работы закончены, можно браться и за дело. Сильно разогреваем в сковороде граммов 50 оливкового масла и начинаем быстро обжаривать кальмаров - не более 3-4 минут. Чем дольше кальмары жарятся, тем жестче они становятся. Поэтому скорость здесь работает на нас.

Слегка обжаренных кальмаров вынимаем из сковороды на отдельную тарелку. В остатки масла, в котором жарились кальмары, добавляем нарезанные овощи, вешенки и тертый имбирь. Быстро перешивая, обжариваем смесь так же не более 3-4 минут.

Вливаем загодя подготовленный "соус"...

...доводим его до кипения, добавляем обжаренных кальмаров и пряности: пару смолотых зерен гвоздики, несколько раздробленных горошин белого и черного перцев и щепотку соли.

Перемешиваем, вновь даем соусу вскипеть и снимаем посуду с плиты.

Закуска готова!

Бесан роти (лепешки из нутовой муки)

Хлеб, как известно, всему голова. И как бы мы не пытались ограничить его потребление из тех или иных соображений (главным образом, в борьбе с излишним весом), без него, что называется, никуда. Благо, существуют компромиссные варианты, если кто-то всерьез озабочен какими-то ограничениями: хлеб из бездрожжевого теста, например, с включением разных злаков или отрубей, из муки грубого помола, без добавления сахара. Интересно, что во многих национальных кухнях широко практикуется хлеб с "участием" муки из белковых растительных продуктов... Конечно, это прежде всего вкусно. Но это еще и упомянутый мною компромисс по части ограничений. Давайте попробуем сделать лепешки с добавлением нутовой муки, которые пекут в Индии и которые так и называются - бесан роти. Ничего сложного в приготовлении бесан роти нет, тем более, что по вкусу он близок к обыкновенным лепешкам, хотя и не лишен каких-то собственных и, я бы сказал, приятных оттенков. За дело?

Добыть нутовую муку очень просто: достаточно примерно стакан сухого нута в два приема перемолоть в обычной кофемолке. Вот так, например:

К полученной таким образом нутовой муке грубого (то есть, наиболее предпочтительного) помола можно теперь добавить такое же количество муки пшеничной, тоже грубого (и тоженаиболее предпочтительного) помола. Вот так:

Теперь в смесь муки двух помолов можно добавить щепоть соли, щепоть растертой в ладонях зиры, щепоть свежесмолотого черного перца, столовую ложку мелко нарубленной кинзы и настрогать примерно две чайные ложки сливочного масла. Вот таким образом:

Вновь полученную смесь перемешать, влить в нее полстакана холодной воды и замесить крутое тесто. Примерно вот такое:

Затем тесто надобно с чувством, толком и расстановкой умять так, как я уже неоднократно советовал, ибо именно от этого зависит "воздушность" будущих лепешек. Умяв, дать тесту «отдохнуть», то есть расстояться в течение 15 минут, затем скатать из него брусок, не забыв посыпать рабочую поверхность стола мукой.

Готовый брусок нарезать на примерно одинаковые куски примерно в палец толщиной:

И, наконец, каждый кусок раскатать в тонкую, не толще 1-2 мм лепешку.

Дальше – просто. Кладем на очень хорошо прогретую сковороду лепешку, которая тут же пойдет пузырями (это, кстати, показатель качества уминания теста), через 2 минуты переворачиваем, еще через две минуты убираем на отдельную тарелку…

смазав лицевую сторону готовой лепешки растопленным сливочным маслом.

Затем беремся за приготовление второй лепешки, поступая с ней в точности как с первой, не забывая смазывать готовую лепешку сливочным маслом. Оно не даст хлебу подсохнуть, а заодно придаст ему соответствующий аромат. Нужно только помнить, что тесто, хоть и наполовину состоящее из нутовой муки, - не дрожжевое, а потому, увы, долго хранить этот хлеб не получится. Максимум сутки, потом он просто зачерствеет.

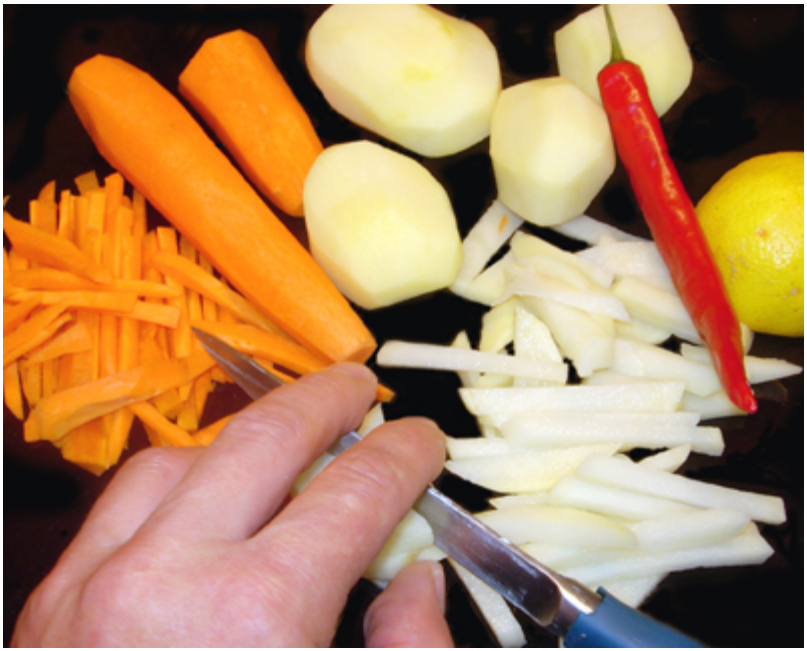
Гаджар Алу Бхаджи

До чего все же порой занимательна, дорогие друзья, природа элементарных вещей! Ну, что может быть, например, элементарнее картофеля фри? Почистил, нарезал, опустил кусочки в разогретое масло, закусил. Или того проще: купил пакет замороженной и уже нарезанной картошки, опустил в горячее масло, закусил. Она, мороженная, даже аппетитнее выглядит - ну, прямо как в Макдональдсе. Одно смущает - стремительно растущие, условно говоря, животы любителей жареной фастфудовской картошки. Не знаете, почему, друзья мои? Я тоже не знаю. Говорят, в замороженном картофеле стремительно разрушается клетчатка. Врут, наверное. Да и потом, ведь, клетчатку на хлеб не намажешь, нехай себе разрушается! По любому у нас есть стойкое убеждение, что от картофеля толстеют. М-да...

И тем не менее, предложив вам приготовить сегодня простейшую индийскую закуску под названием Гаджар Алу Бхаджи, что означает морковь и картофель, обжаренные во фритюре, я посягну на упомянутую всеобщую убежденность. Хотя бы потому, что индийской картошке фри вкупе с морковью гораздо больше лет, чем фастфудовской - как минимум, на четыре тысячелетия. Давайте-ка разберемся, чего это люди мудрят с элементарными вещами четыре тысячи лет.

Но сначала почистим пять шесть средних картофелин и две средние моркови.

Затем примерно одинаковой соломкой нарежем отдельно картофель и отдельно морковь.



Сложим нарезанные овощи по отдельным глубоким тарелкам или мискам и на 30 минут зальем их ледяной водой (если таковой нет, можно добавить по несколько кубиков льда).

Мудреный ход, ничего не скажешь. Вот она - эмпирика тысячелетий, отвергающая фастфудовский прогресс! Охладить, не разрушая клетчатки овощей и навострить те же овощи на румяную и аппетитную корочку во фритюре. Полагаю, в седой древности мало разбирались в клетчатках или ее роли в процессах метаболизма или, проще, усваиваемости пищи, которая должна идти на пользу организму, а не собираться в жиры. Тогда больше заботились о сохранении вкусовых качеств продукта, которые обеспечивает и сохраненная же клетчатка. Ну, а смысл трюка в сторону аппетитности и так понятен: поверхность кусочков охлаждена а, стало быть, попав во фритюр, такой кусочек будет зарумяниваться медленнее "теплого" кусочка, позволяя дойти до кондиции сердцевине продукта. Хорошо, но почему овощи замачивается в отдельных мисках? Погодите, доберемся и до этого. А пока же, выдержав овощи указанное время в воде, воду сливаем и обсушиваем, не перемешивая, наши кусочки бумажной салфеткой. Чтобы не брызгался фритюр.

Теперь в обширной сковороде, стальной кастрюле, в воке или казане слегка разогреваем 100 граммов растительного масла и добавляем в него ложку топленого или сливочного (стопроцентные вегетарианцы могут обойтись и без этого).

Еще больше прогреваем масло и начинаем обжаривать в нем

соломку моркови.

Вот здесь не все так элементарно, как может показаться. Наша задача - получить хрустящую соломку, а чтобы лучше поймать этот момент, при перемешивании соломки нужно обращать внимание на то, как ведут себя пузырьки влаги, попавшие в масло. Пока эти пузырьки есть -соломка хрустящей не будет. А вот когда они исчезнут, нужно проявить сноровку и вынуть морковь на отдельное блюдо - иначе начнет гореть.

Теперь - очередь картофеля, который, поскольку его много, можно обжарить партиями до румяной и аппетитной корочки.

Надеюсь, друзья мои, теперь вам понятна роль моркови в этом блюде, почему она не смешивается с картофелем и почему обжаривается перед картофелем, а не наоборот. Морковь ароматизирует фритюр, готовя его, так сказать, для картофеля. Но смешивать во время жарки эти овощи нежелательно еще и потому, что у них разное время, для того, чтобы дойти до нужной готовности.

Вот и всё. Обжаренный картофель смешиваем на широком блюде с обжаренной морковью, не забыв добавить щепотку соли, добавляем щепотку либо молотого красного перца, либо несколько колечек свежего, взбрызгиваем (обязательно!) лимонным соком и подаем на стол.

Вот так:

Печеные шампиньоны

Если кому приходилось бывать в Мадриде, а точнее на Plaza Major, по периметру которой расположено несколько десятков забегаловок, в том числе харчевня "Здесь Хемингуэй не бывал", тот наверняка пробовал знаменитые печеные шампиньоны по-испански - либо с кубиками ветчины, либо с кусочками полукопченной колбаски. По типу того, как на Востоке готовят шашлычки - конвейером, не отходя, что называется, от кассы - так и мадридские рестораторы запекают шампиньоны: на огромном металлическом листе, под которым тлеют угольки, с завидной сноровкой и удовольствием. Я много раз повторял их опыт в городской квартире (пользуясь, правда, духовкой), пока не нашел наиболее удачное сочетание начинки, соединив классические ингредиенты печеных шампиньонов с некоторыми ингредиентами... эскарго. Закуска, друзья мои, скажу вам, получается отменная. Попробуйте - не пожалеете.

Что для этого нужно (из расчета на пару порций, хотя закуски как-то странно делать порционными):

1.С десяток очень крупных шампиньонов, с учетом того, что их придется начинять.

2. Одна средняя луковица

3.Буквально три-четыре кружочка либо полукопченной колбасы, вроде салями или сервелата, либо небольшой кусочек ветчины.

4.Два зубчика чеснока.

5.Несколько веточек зелени - укропа, кинзы, петрушки или сельдерея.

6.Щепотка соли, хорошая щепоть черного молотого перца.

7.Три-четыре столовые ложки хорошего растительного масла.

Шампиньоны, конечно, нужно хорошенько промыть и выломать ножки - аккуратно, не повреждая стенок грибов. Ножки можно оставить для других блюд или соусов, а лучше - выбросить: ничего особенного в них нет.

Почистив головку лука, мелко рубим ее на разделочной доске. Мелко - в соответствии с вашим отношением к этому "фрукту" (чем мельче, тем незаметнее в готовом блюде лук).

Столь же мелко крошим два-три тонких ломтика полукопченной колбасы или ветчины, смешиваем с рубленым

луком и сдабриваем черным молотым перцем и маленькой щепоткой соли.

Приступаем к непосредственной начинке шампиньонов. Шляпки (внутренней стороной вверх) укладываем в подходящую жаропрочную посуду или противень, предварительно смазав посуду растительным маслом. И - плотно укладываем начинку внутрь шампиньонов. Вот так:

Отставляем посуду в сторону и продолжаем готовить начинку, но уже ***примерно*** такую, какую французы добавляют при приготовлении эскарго - печеных виноградных улиток. Для начала растираем в ступке или измельчаем в блендере пару зубчиков чеснока и добавляем в растертый чеснок пару ложек растительного масла.

Затем равномерно, чайной ложечкой, распределяем начинку по шампиньонам поверх предыдущей начинки, буквально замазывая ее в шампиньоны.

Отправляем посуду с начиненными шампиньонами в

разогретую до 200 градусов духовку.

А теперь, друзья мои, внимание! От того, насколько правильно мы выдержим шампиньоны в духовке, зависит и успех нашего мероприятия. Итак, поначалу шампиньоны должны запекаться ближе к верху духовки, но строго до того момента, пока не начнет зарумяниваться начинка. Как только это произойдет, температуру в духовке нужно будет сбросить до 150 градусов и переместить посуду с шампиньонами в самый низ духовки. Начнется обильное выделение сока из шампиньонов и начинки, который доведет до готовности сами грибы. Запекать шампиньоны следует недолго, еще минут 15 после перемещения посуды. За минуту до полной готовности поверх начинки желательно положить рубленую зелень, чтобы она хорошо прогрелась и полнее раскрылась по части аромата.

Готовую закуску можно выложить в общую тарелку.

Очень они хороши не только на разрез, но и на вкус, конечно, который сложно оценить через монитор.

Закуска в цукиниевом лотке

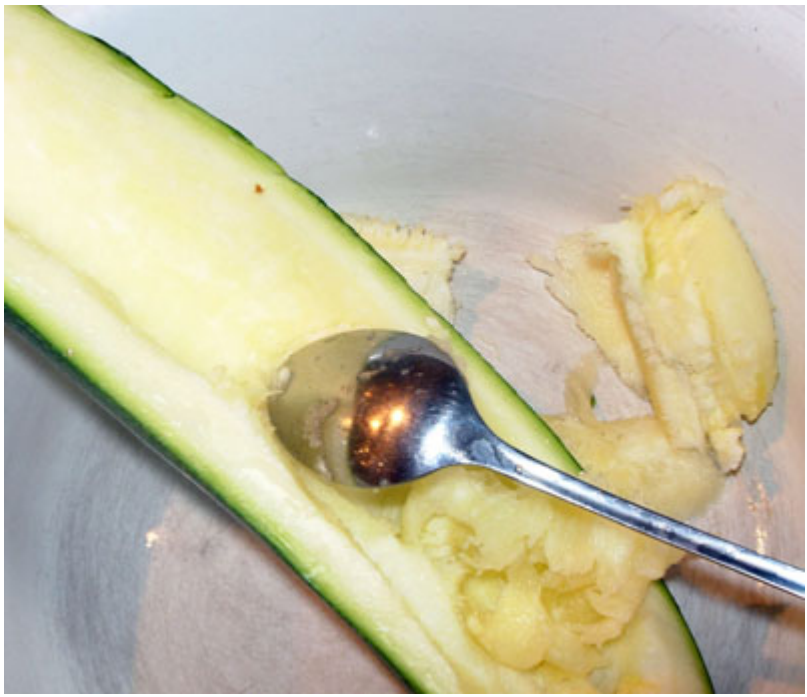
Кабачки и цукини давно перестали быть чисто "сезонными" овощами и продаются, правда, не везде, практически круглый год. И все же мы больше обращаем на них внимание летом, особенно, если эти овощи произросли не на какой-нибудь заграничной гидропонике, а на натуральной деревенской грядке. И вид другой, и размер, и, самое главное, - вкус. Беда только в том, что мы не всегда широко используем эти великолепные культуры в кулинарии: ну кого удивишь обжаренными колечками цукини или кабачковой икрой? А коль так, я предлагаю подойти к кабачкам и цукини творчески, используя не только их великолепную мякоть, но и "объем". Лотки, "корзинки" из овощей, фруктов или бахчевых, конечно, не в диковинку, если использовать их в качестве "сосудов" под то или иное съедобное содержимое. Но мы эти естественные "сосуды" попытаемся приспособить под емкости для непосредственного приготовления закусок.

Например, из таких составляющих (из расчета на две порции):

1. Одного среднего цукини (или кабачка)
2. Граммов пятидесяти грибов вешенок (он же - устричный гриб и из нелесных грибов самый, пожалуй ароматный, ароматнее шитаке)
3. Средней головки лука.
4.Пары отваренных вкрутую яиц
5.Толики тертого сыра
6. Толики красного вина
7. Соли, красного молотого перца, любимых пряностей и зелени для украшения блюда.
8. Пары ложек растительного масла

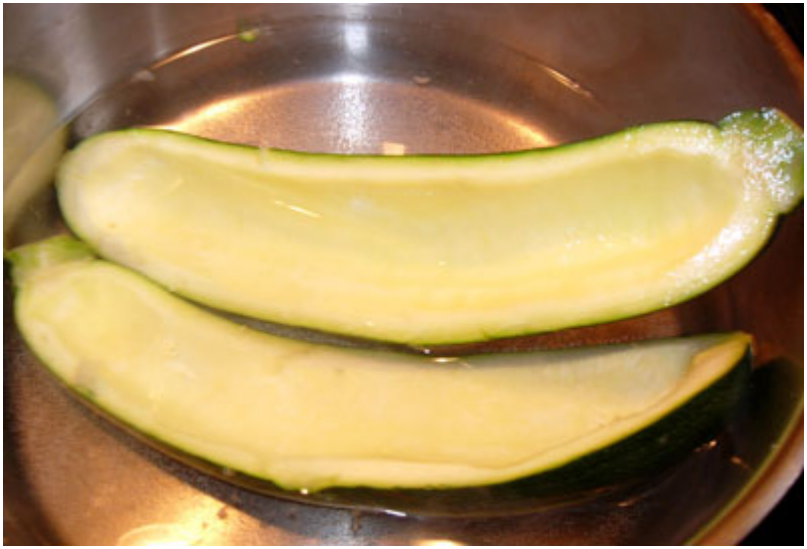
Для начала аккуратно разрежем цукини пополам вдоль.

Затем столь же аккуратно вычистим мякоть из половинок цукини в отдельную миску. Лучше всего это сделать чайной ложкой.



Теперь получившиеся из половинок цукини лоточки нужно отварить до полуготовности в кастрюле с кипящей водой -

примерно 5-7 минут. Кастрюлю нужно взять побольше, чтобы не заламывать лотки.



Пока лотки отвариваются, можно мелко нарубить вешенки и предварительно очищенную головку лука.

В подходящей сковородке разогреваем немного растительного масла и быстро, до полуготовности (те же 5-7 минут), обжариваем в нем смесь из грибов, лука и мякоти

цукини, не забыв слегка подсолить, поперчить и добавить пряностей (я всыпал щепотку смеси средиземноморского аниса и семян кориандра)

Пока смесь обжаривается, мелко рубим два сваренных вкрутую яйца.

Конечно, если нет достаточной сноровки, порубить овощи, грибы и яйца можно заранее, как, впрочем, и обжарить. Ибо за главным действующим "лицом" нашей закуски - цукиниевыми лотками - нужно все же присматривать, чтобы они не разварились и, соответственно не развалились. Ведь именно в такие, достаточно крепкие лоточки нам предстоит заложить сначала обжаренную смесь лука и грибов...

.. засыпать эту смесь рубленым яйцом...

... уложить начиненные лотки на подходящую сковороду, которую потом можно поставить в духовку, добавить немного растительного масла и немного красного вина так, чтобы не попасть маслом и вином в начинку.

Вот теперь начинку можно посыпать сверху любым тертым сыром твердых сортов и поставить сковороду в разогретую до 180 градусов духовку.

Готовность закуски определяется просто - по степени зарумяненности сыра. Дайте ему хорошенько запечься и только потом выкладывайте закуску на блюдо, вылив на это же блюдо образовавшийся в сковороде соус. Вот так:

Сосиски, обжаренные с луком и помидорами

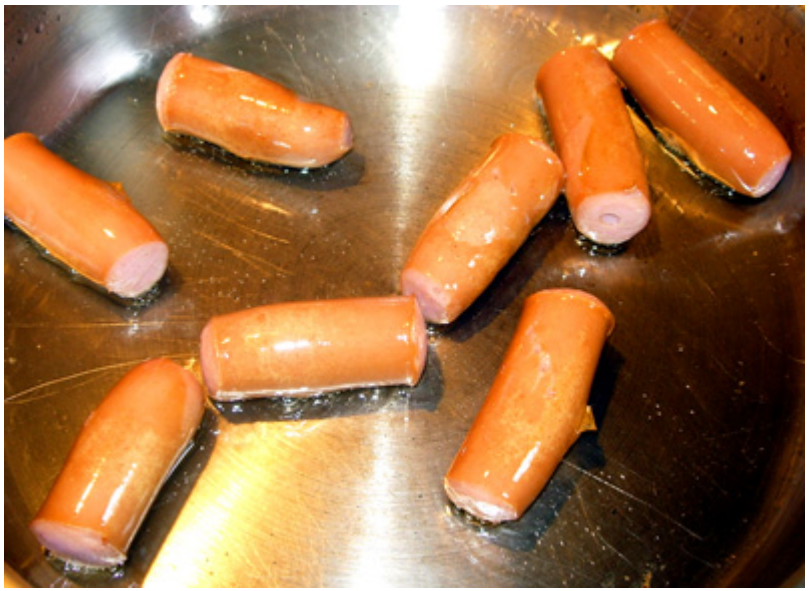
Есть овощи, друзья мои, сочетание которых можно назвать идеальным в любом виде - в сыром, жареном, тушеном и т.д. Как и все живое на свете, лучше всего такие овощи сочетаются в паре. Третий овощ, как говорится, лишний. И такой вот идеальной парой являются помидоры и лук, что подтверждают многочисленные рецепты из этой пары овощей. Попробуйте как-нибудь простейший салат из мелко нарезанных помидоров и тонких колечек лука, промытых в проточной воде, не добавляя в него больше ничего, кроме толики соли и молотого чили для остроты. А то и просто проложите дольки помидоров теми же кольцами лука. И вы еще раз убедитесь в справедливости того, что всё гениальное - просто. Ну, а мы сегодня в качестве быстрой и нехлопотной закуски обжарим с вами несколько обыкновенных сосисок в луке и помидорах, которые заменят традиционный к сосискам "гарнир" - тушеную капусту. И так же убедимся, что традиционным гарнирам есть, соответственно, достойные замены.

На две небольшие порции закуски берем:

1. Несколько сосисок - желательно венских или баварских, с запахом дымка.
2. Две средние луковицы.
3. Три средних спелых помидора.
4. Столовую ложку соевого соуса или щепотку соли.
5. Щепотку молотого острого перца.
6. Щепотку сахарного песку.
7. Две столовые ложки сливок.
8. Столовую ложку растительного масла.

Для начала рекомендую сосиски порезать пополам (сняв, понятное дело, оболочку), чтобы проще было с ними управляться.

Затем разогреваем масло и слегка сосиски обжариваем.



Добавляем нарезанный кольцами лук, особо не злоупотребляя температурой и время от времени помешивая сосиски с луком. Высокая температура будет жечь лук, а нам этого не нужно.

Как только лук смягчится и станет полупрозрачным, добавляем нарезанные кружочками помидоры. Желающие перед тем как резать помидоры могут ошпарить их кипятком и снять кожицу. Вновь, пользуясь умеренной температурой и время от времени перемешивая сосиски и овощи, добиваемся того, чтобы они не столько обжаривались, сколько тушились в соке помидоров.

По ходу тушения добавляем в блюдо столовую ложку соевого

соуса или щепотку соли, щепотку красного острого перца и щепотку сахарного песку, чтобы нейтрализовать излишнюю кислоту помидоров. Через десять минут тушения вливаем в овощи две столовые ложки сливок, чтобы смягчить вкус блюда...

...еще раз перемешиваем и снимаем закуску с плиты.
Вот, собственно, и всё.

Сагудай

Света, вот ты просила рассказать как делать сагудай – эту действительно быструю и универсальную закуску, которую широко практикуют там, где есть соответствующая рыба. Но прежде я хочу отметить, что тут дело не в рыбе, а в способе ее приготовления, хотя рыба, разумеется не всякая подойдет. И все же, предвосхищая крики «знатоков»: «Для сагудая годится только муксун, или сиг, или хариус», я отодвину «рыбный вопрос» на второй план. Главное – способ. Главное – хитроумный баланс между соленым и кислым, что, собственно, и делает сагудай сагудаем. А нащупать этот баланс несложно.

Второе, чем мы, безусловно, вновь вызовем крики «знатоков»: в приготовлении сагудая не существует канонов, если иметь в виду сопутствующие ингредиенты, способы их нарезки и обработки. Да, находясь на берегу таёжной реки, ингредиенты режешь и добавляешь в соответствии с обстоятельствами. Но никто не запретит изменять подходы, причем, в лучшую сторону, в условиях городской квартиры. И от этого сагудай не перестанет быть сагудаем.

Наконец, рыба. Годится любая, имеющая отношение к лососевым. Муксун и сиг, кстати, тоже лососевые, хотя и отличаются цветом мяса. Но это совершенно непринципиально, если иметь в виду одинаковую и характерную для всех лососевых горчинку и слоистую структуру плоти. Для сагудая пригодна как свежепойманная, так и свежезамороженная рыба. Но вот бы что я посоветовал в связи с этим: если рыба свежая, её (при позволяющих условиях) неплохо слегка подморозить. Если рыба мороженная, то, соответственно, - слегка разморозить. Это значительно облегчит ее последующую разделку и нарезку.

А теперь, дорогая Света, внимательно следи за моими действиями, тем более, что этому способствуют рецепты с фото. В точности повторив мои действия, ты получишь нежную и тающую во рту закуску, предназначенную исключительно под хорошую холодную водочку.

В качестве рыбки мы возьмем наиболее доступную для среднестатистического горожанина – свежезамороженную сёмгу. Граммов эдак 400, поскольку сагудай не «любит» лежать в холодильнике и им нужно закусывать сразу.

Сняв с куска сёмги шкурку и срезав чрезвычайно жирные низ брюшины и краешек под верхним плавником, удаляем реберные кости и крупные косточки в спинной части (их можно нащупать пальцем). Сам кусок разрезаем на тонкие, не толще 5 мм,

продольные полоски. Этот приём, помимо прочего, позволит обнаружить ранее не «пойманные» косточки.

Сложив разрезанные кусочки вместе, режем их поперек, чтобы получились куски шириной примерно в два пальца. Наступает очень важный момент. На разделочную доску или на дно широкого блюдца насыпаем крупную соль и разравниваем ее по плоскости доски или тарелки.

На этот слой соли кладем кусочки рыбы и щедро засыпаем их

новой порцией соли. Поверх кусочков кладем новые, и вновь засыпаем солью. И так – пока не будут уложены все кусочки. Последний слой рыбы, соответственно, так же засыпаем солью.

Покончив с засолкой, перемещаем и рыбу, и соль в подходящую глубокую миску и оставляем так минимум на полчаса. Минимум!

Сразу объясню, почему засолку таким образом лучше делать на доске или тарелке. Не у всякой миски просторное и плоское дно. И это обстоятельство не позволит добиться гарантированной равномерности посола.

К слову: это один из «ударных» способов засолки рыбы, который, с одной стороны, выбивает из рыбы любую гадость, если она в ней есть. С другой – провоцирует движение соков в мясе, в чем ты быстро убедишься, обратив внимание на то, как миска с засоленной рыбой быстро наполняется влагой.

Итак, пока рыба просаливается, режем на тонкие кольца среднюю головку лука и промываем колечки в миске в нескольких водах, чтобы удалить из лука горечь и неприятный запах. «Знатоки» будут кричать, что этого делать ни в коем случае не нужно. Не слушай их, Света, если не хочешь, чтобы потом дышали на тебя водочно-луковым перегаром.

Промытые колечки лука измельчаем, добавляем какой-нибудь мелко нарубленной зелени (лучше – укроп), две чайные ложки сахара и взбрызгиваем столовой ложкой легкого уксуса, без разницы – 9 или 20-процентного. Тщательно все перемешиваем, понимая при этом, что мы по сути сделали маринованный лук.

Выдержанную положенное время в соли рыбу перекладываем в дуршлаг и отправляем дуршлаг под струю воды. ***Вот здесь, Света, будь особенно внимательной: кусочки нужно промыть очень тщательно, не жалея воды, иначе получишь пересол,***

который, как известно, бывает на спине. Но и не переусердствуй, конечно. Хорошо промытые кусочки отставь в дуршлаге в сторону, чтобы стекла вода.

Подготовь какую-нибудь дополнительную пряность. Для лососевых идеально подходит звездчатый анис (бадьян). Разотри одну звездочку в ступке или в кофемолке.

Промытую рыбу перемещаем в глубокую тарелку, добавляем маринованный лук, растертый бадьян, немного молотого черного или белого перца и вливаем примерно столовую ложку оливкового масла.

Затем – буквально взбрызгиваем лимонным соком, ни в коем случае не выдавливая лимон целиком.

Закуску хорошенько перемешиваем и подаем к водочке на стол.

Экспресс-маринование свежих вёшенок

Вся прелесть **соленых или маринованных грибов** ощущается, конечно, тогда, когда грибной сезон закончился месяца три назад и вы открыли последнюю баночку маринованных опят, поскольку остальные баночки, заготовленные на всю зиму, куда-то рассосались задолго до Нового года.

Я обычно в таких случаях не особо переживаю. Дело не в магазинных или рыночных солениях (первые не годятся ввиду отвратительного вкуса, вторые – просто опасны). Дело в таких замечательных в плане быстрой засолки или маринования грибах, как вёшенка, которую китайцы называют еще и устричным грибом. Некоторая доля истины в таком названии есть. Вёшенка, как ни крути, обладает собственным тонким ароматом и вкусом, в котором угадывается не только грибной, но и, отдаленно, устричный.

Ну что, за дело, тем более, что маринование вёшенок совершенно нехлопотный и быстрый процесс? Готовую закуску из вёшенок можно дегустировать буквально через сутки после их маринования. Советую только точно придерживаться предложенной ниже рецептуре и технологии маринования. Думаю, вы получите блюдо, успешно конкурирующее с настоящими деревенскими солеными или маринованными груздями.

Итак, покупаем:

1. 2 килограмма свежих вёшенок, причем, желательно на гроздях и желательно не самых крупных.

2. Несколько стеблей сухого укропа с венчиками. Укроп в наборе с лаврушкой можно купить на рынках в рыбных рядах. Эти наборы продают для любителей отваривать раков с укропом. Свежий укроп ни при каких обстоятельствах не годится – велик риск получить потом плесень на поверхности маринада. Это же относится и к чесноку – его мы категорически из рецепта исключаем.

3. Десятка два горошин черного перца.

4. Полтора десятка зерен гвоздики.

5. Четыре столовые ложки соли, две столовые ложки сахара, две-три столовые ложки легкого уксуса.

Вешенки промываем, аккуратно освобождаем от основного «стебля» и стараемся не оставлять очень длинных ножек. Очень большие шляпки разрезаем пополам вдоль.

Укладываем грибы в подходящую по объему посуду (достаточно кастрюли на 5-6 литров, грибы быстро увариваются) и добавляем сверху произвольно нарезанный укроп, а также пряности – горошины перца и зерна гвоздики.

Заливаем грибы водой, не жалея, почти до верхнего края кастрюли, и ставим вариться на плиту. Как только вода вскипит, добавляем 4 ложки соли и 2 ложки сахарного песку.

Перемешиваем грибы, даем рассолу вновь вскипеть и добавляем 2-3 ложки легкого уксуса.

Оставляем варить на медленном огне не более чем на полчаса. Вешенка не требует длительной термической обработки, как лесные грибы. Важно только в процессе варки пробовать образовавшийся маринад на вкус и добавлять соль, чтобы маринад в конечном итоге был немного пересоленным. По окончанию варки отставляем кастрюлю в сторону, даем грибам остыть и перекладываем их в стеклянную банку (для такого объема хорошо подходит трехлитровая. Выловив из маринада укроп и остатки пряностей и поместив их в ту же банку, добавляем сам маринад – чтобы он лишь слегка прикрыл грибы. Остатки маринада можно вылить

Гнет и какие-либо приспособления нам не понадобятся. Нужно будет ложкой или подходящей лопаткой просто чуть умять грибы прямо в банки, банку закрыть подходящей крышкой и убрать в холодильник или другое прохладное и темное место. Через сутки грибы готовы. В таком виде вешенки можно хранить до месяца и больше, если, конечно, вы их не съедите раньше.

РЖАНАЯ

Салат из сырой говяжьей вырезки, зелени и шампиньонов

Не буду оригинальным, дорогие друзья, если скажу, что ***салаты*** бывают разными: горячими, теплыми, холодными, из сырых ингредиентов или вареных. Это всем известно. Но существует, между тем, еще одна категория салатов, которая готовится только из сырых продуктов, причем таких, какие в повседневном питании мы привыкли подвергать термической обработке.

Чтобы вас не смущала перспектива «сыроедения», успокою: мясо, прежде чем окажется в салате мы подвергнем часовому маринованию в специальном маринаде. Это, уверяю, будет и вкусно, и безопасно, не говоря уже о том, что полезно. И потом: почему бы нам время от времени не разнообразить наш «салатный» рацион необычными закусками? Если есть такое желание, приступим к делу.

Для салата (из расчета на четыре порции) желательно приобрести:

1.Говяжью вырезку (со спины, с верхней части ребер или костреца) граммов эдак на 250.

2.Мелких свежих шампиньонов – пропорционально весу вырезки, то есть столько же.

3.Какую-нибудь свежую зелень, кислую на вкус - мелколистый щавель или водяной кресса – пучок.

4. Два лимона

5.Зубчик чеснока

6. Ложку горчицы (остроту горчицы выбираем на любителя).

7. Четыре ложки подсолнечного масла

8.Щепотку соли, щепотку черного перца, щепотку сахарного песку.

Вырезку ополаскиваем холодной водой, сушим салфеткой и на отдельной тарелке кладем в морозильник примерно минут на 30 – чтобы слегка подморозить.

Эта нехитрая процедура нужна исключительно для того, чтобы потом удобней было нарезать мясо на очень тонкие ломти.

Нарезав мясо на ломтики и уложив их в отдельную плошку, солим, перчим черным перцем па вкусу и добавляем щепотку сахарного песку. Затем выжимаем в мясо лимон, тщательно все

перемешиваем, заправляем четырьмя ложками растительного масла и ставим в холодильник (или в другое прохладное место) минимум на час для маринования.

Тем временем режем пополам мелкие шампиньоны и произвольно рубим зелень. Если используется щавель (как у меня в этом рецепте), не забываем удалить ножки листков. Если водяной кресс, - листья лучше нащипать и уложить в салат целиком. Слегка подогреваем салатницу или любое другое удобное блюдо и обильно натираем его зубчиком чеснока.

В натертую чесноком тарелку кладем одну-две ложки горчицы и равномерно размазываем горчицу па поверхности.

Поверх горчицы аккуратно укладываем тонкие ломтики замариновавшегося мяса и выливаем на мясо маринад.

На мясо кладем порезанные шампиньоны и нарубленную зелень. С целого лимона натираем на терке немного цедры, добавляем цедру поверх салата, сам лимон выжимаем на салат.

Тщательно все перемешиваем, следя за тем, чтобы кусочки мяса чередовались в салате с зеленью и шампиньонами. Подаем на стол.

Картофельная пицца, которая… не пицца

Не знаю как вас, дорогие друзья, а вот меня порою самые простые блюда, вроде пиццы, наталкивают на парадоксальные решения. ПризнАюсь: происходит это отчасти из-за лени, отчасти из-за дефицита времени, отчасти – из-за отсутствия чего-нибудь такого в холодильнике, чтоб, как говорится, душа развернулась. Поэтому, глядя иногда на нехитрый набор продуктов, почесывая затылок и прикидывая, как обойтись без пиццы, что-то от нее урвав, говоришь себе: «А почему бы и нет?», тем более что явных противоречий ни в технологиях, ни в сочетаемости продуктов не обнаруживаешь. Каноны? Да шли б они, эти каноны, куда подальше вместе с их апологетами, если нет никакого желания морочиться с классической пиццей, зато есть желание сделать кое-что похожее. А коль так, то:

1.Берем граммов 50 свиного сала с мясными прожилками и граммов 30-40 любой ветчины и произвольными кубиками все это дело нарезаем.

2. Сначала растапливаем и обжариваем кусочки сала так, чтобы с них максимально ушел в сковороду жир, а затем добавляем кусочки ветчины.

3.Ставим на разогрев духовку, а затем, произвольно нарезав 2-3 помидора, обжариваем помидорные кусочки с салом и ветчиной.

4. Особо не выпаривая появившийся от помидоров сок, мелко крошим 2-3 зубчика чеснока и тщательно перемешиваем чеснок с парой щепоток соли, держа наготове несколько веточек любой

зелени и красного перца (по желанию).

5.Чеснок, растертый с солью, мелко нарубленную зелень и перец добавляем в помидоры, оставляя все это тушиться на медленном огне, поскольку нам нужно за это время очистить пять-шесть средних картофельных клубней.

6. Как только «зачистная» работа закончится, можно смело вывалить содержимое сковородки на холодный противень…

7…добавить нарезанный кружками картофель и, все перемешав, равномерно распределить по противню картофельно-помидорно-ветчинную смесь.

8. Как говорится, алес! Противень в духовку минут на 15 и,

как только картофель слегка зазолотится, вынимаем противень из духовки, посыпаем поверхность нашего блюда 100 граммами любого натертого сыра и загоняем противень в духовку вновь, не забыв убавить температуру до 150 градусов.

9.Еще 10-15 минут – и блюдо готово. Если кто полагает, что среди помидоров и картофеля могут затесаться противные шкварки, тот ошибается: сало со шкварок растворится окончательно, а вот запеченные мясные прожилки останутся. Досаливать блюдо не обязательно: двух щепоток соли с растертым чесноком, что мы положили на первом этапе готовки, а также соли от сыра вполне достаточно.

Общее время приготовления 35-40 минут, общий бюджет – 9 рублей, количество заложенных продуктов соответствует трем полноценным порциям, поскольку много естьвредно. А вот 100 граммов холодненькой ржаной водочки априори не повредит.

Яичница? Это так просто

В великом разнообразии простых или, как их принято называть, «дежурных» блюд яичница, пожалуй, - самое известное и самое главное. Беда только в том, что не всегда мы балуем себя теми или иными вариациями яичницы (которых тысячи), наивно полагая, что достаточно все же обычной глазуньи – как самой простой и по времени приготовления, и по ингредиентам.

Ну, что, рискнем все же пойти по пути постижения яичницы дальше, не особо с ней морочась, как того требуют многие кулинарные рецепты?

Предлагаю для начала два следующих несложных варианта.

Для первого поступаем так. Включаем на максимум духовку и, тем временем, отрезаем от свежего хлебного батона два куска потолще.

Удалив из кусочков мякоть, кладем оставшиеся корочки на фольгу так, чтобы из краешков фольги сделать на корочках бортик не более 1 см (а лучше – меньше).

Уложив кусочки хлеба с фольгой на сухую сковородку или противень, выливаем в импровизированные хлебные корочки по одному сырому яйцу (не следует вливать больше – форма их не удержит). Далее мелко нарезаем ломтик грудинки, на которой обязательно должно быть сало.

Столь же мелко нарезав перышко зеленого лука, утапливаем

грудинку и лук в яйцо.

На верхний торец хлебных корочек нелишне капнуть несколько капель оливкового масла.

Теперь сковородку с яичницей можно поместить в разогретую

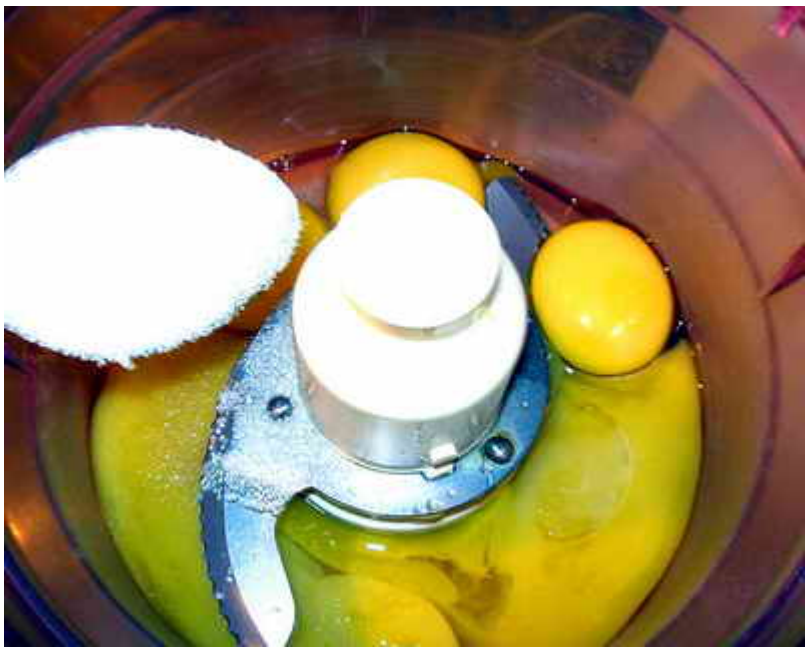
духовку и, пока идет процесс запекания, быстро приготовить достаточно простой соус к этому блюду. Для этого две ложки сметаны и чайную ложку любой горчицы быстро кипятим в ковшике или в кастрюльке и тут же снимаем с плиты.

Достав через 15 минут нашу яичницу, осторожно лопаткой освобождаем хлеб от фольги, выкладываем на тарелку, рядом располагаем сметано-горчичный соус.

Следующий вариант яичницы – на любителя, поскольку здесь будет использован сахар и наше блюдо чем-то напомнит воздушное суфле.

Итак, для начала вновь разогреваем духовку до 200 градусов, смазываем сковороду тонким слоем растительного масла, в отдельную миску разбиваем шесть куриных яиц и вынимаем столовой ложкой желтки…

…которые тут же помещаем в блендер, добавив две столовые ложки сахару.



Добросовестно взбиваем желки – так, чтобы хорошенько перемешать их с сахаром. Полученную смесь выливаем на

сковороду.

Аналогично до хорошей пены но без сахара взбиваем белки. И – также выливаем сковороду, стараясь их не смешивать с желтками.

Сверху очень осторожно через ситечко, чтобы обеспечить

равномерность рассыпания по поверхности, добавляем 2 чайные ложки крахмала (он же – картофельная мука).

Остается поместить, как и в первом варианте, сковороду в духовку и запекать блюдо до румяной корочки (примерно 15 минут). Готовое блюдо желательно посыпать сахарной пудрой, добытой из кофемолки.

"Гитара" из кабачка, начиненного сыром, зеленью и овощами

Эх, друзья мои, рецепты рецептами, но как все же хорошо иногда открыть крышку запылившегося за лето рояля и пробежаться по клавишам, припоминая какой-нибудь легкий блюз, соответствующий настроению лета бабьего! Медленный круговорот сезонов, хоть и не соответствующий круговороту нашей жизни, все же позволяет нам возникать из пепла с наступлением весны и угасать с приближением холодов, давая возможность в промежутках разбавлять предосеннюю печаль синкопами и тремоло блюзовых композиций. Хорошо бы к ним еще добавить выразительные басы контрабаса или хотя бы обычной гитары… А что? Запросто! Нужно только взять крупный кабачок или цуккини, а еще лучше – баклажан, да и соорудить на нем «струны» с помощью ножа, оставив неприкосновенным «гриф». Примерно вот так:

Дальше еще проще: пара разрезанных вдоль помидоров, смешанных прямо на доске с укропом, солью и зирой, вдохнут в нашу «гитару» гулкую пустоту осеннего леса.

Останется только уложить помидорно-укропную смесь между «струнами»…

…добавить к каждой «струне» для пикантности по паре пластин разрезанных вдоль двух-трех чесночных зубьев, облагородив «струны» пластинами любого завалявшегося в холодильнике сыра (в идеале, конечно, моцарелой)…

…сдобрить сверху еще чутком соли, красного перца и несколькими ложками оливкового масла…

… да и затолкать на противне в разогретую до 200 градусов духовку, чтобы «гитара» приняла в ней свою характерную форму и созрела пусть не для басов, так хотя бы для легких ритмов.

А немного погодя нужно просто сварить целиком помидор, снять с него кожицу, раздавить на тарелке…

…смешать с мелко рубленным зубчиком чеснока, щепоткой зелени и соли, приправить соком лимона…

… и залить нашу запекшуюся «гитару» теплым еще соусом перед тем, как подать на стол.

Вот и всё!

Ингредиенты:

1.Один крупный кабачок (по желанию – баклажан)

2. Три спелых помидора

3.Три-четыре зубчика чеснока

4. 100 граммов сыра

5. Пучок укропа

6. Соль, красный перец, зира или кориандр по вкусу

7. Две ложки оливкового масла

8. Один лимон

Время запекания кабачка в духовке – 40 минут, причем, после 20 минут запекания, желательно снизить температуру до 150 градусов

Якитори из куриных потрошков

Якитори - кусочки куриного или иного мяса, а также части ливера - типично японская еда, приготовленная по типу наших шашлыков на бамбуковых палочках над углями. Однако сегодня мы приготовим якитори из куриных потрошков несколько иным способом - не на палочках и углях, а в сковороде и на плите. Кому-то может показаться, что это уже и не якитори вовсе. Тогда тут только можно посоветовать ***набор для суши купить*** и полностью переключиться на замечательную японскую закуску. Потому что да - якитори надо бы делать над углями, но не это определяет его подлинный вкус. Дело в маринаде, даже скорее - в сиропе, в каковой превращается маринад под действием температур, создавая на кусочках курятины присущею для якитори корочку.

Итак, нам понадобится по 200 грамм куриных желудков, сердечек и печени. Хорошенько промываем ливер в воде и укладываем его в глубокою миску. Крошим в миску (мелко) среднюю головку репчатого лука. Добавляем пять столовых ложек соевого соуса, выжимаем пол-лимона и всыпаем три чайные ложки сахарного песка, а также и (по вкусу) черный молотый перец . Хорошенько перемешиваем образовавшуюся смесь, накрываем крышкой и минут на пятнадцать отставляем в сторону.

Тем временем на плите разогреваем сковороду и вливаем в нее три-четыре столовые ложки растительного масла (лучше оливкового). Как только масло согреется, выкладываем в сковороду замаринованные потрошки вместе с маринадом и, время от времени помешивая, тушим на медленном огне с закрытой крышкой до полного испарения влаги.

Как только потрошки начнут слегка прижариваться, добавляем пол столовой ложки томатной пасты, ложку соевого соуса и интенсивно помешиваем, чтобы потрошки не подгорали. Затем выключаем плиту, посыпаем якитори двумя зубчиками рубленого чеснока, плотно закрываем крышку и оставляем блюдо томиться на собственном жаре минут на 10.

Якитори готовы.

Перед подачей на стол рекомендуется слить соус из сковородки в отдельную плошку, чуть разбавить его соевым соусом, чтобы в последующем обмакивать с него кусочки якитори. Желательно отдельно на пару отварить рис и подавать его в качестве гарнира.

Десерты и напитки

Ляваш

Как ни выспрашивал я у своей тётки, почему этот вид татарской выпечки, который подают к чаю, называется «ляваш», но так ничего и не добился. Более того, оказалось, что и ареал «обитания» ляваша не столь уж широкий. Практикуют ли эту выпечку в самом Татарстане, я не знаю. Во всяком случае, имеющиеся у меня книжки по татарской кухне на этот счёт помалкивают. И знает моя тетка о ляваше от своей мамы, к которой эти знания перешли от бабушки. Но если уж к лявашу привязываться географически, то можно с уверенностью сказать, что подают его на стол в татарских деревнях Рязанской и Пензенской губерний. А может, где-нибудь и ещё, хотя, наверное, это и не столь важно.

Гораздо важнее, что к этому незатейливому виду сладкой выпечки есть смысл приобщиться. Во-первых, это очень вкусно. Во-вторых (кто с этим не сталкивался), - довольно необычно. И знаете, почему, если отбросить в сторону вкусовые или тактильные ощущения? А потому, что ляваш подают на стол холодным. И еще потому, что храниться он может сравнительно долго – как минимум неделю, не теряя не только отменных вкусовых качеств, но и хрусткости, которая закладывается в ляваш изначально. Давайте-ка попробуем его приготовить.

На 12-13 лявашей, чтобы уж сразу не готовить гору, возьмём:

1.Стакан молока

2.Два куриных яйца

3. Сто граммов сливочного масла

4. Примерно 400 граммов муки, но это очень относительная величина, ниже я поясню, почему.

5. Около полукилограмма изюма – по 250 гр. черного и белого, хотя это и не принципиально.

6. Пять-шесть чайных ложечек сахарного песка.

7. Растительное масло для жарки в полуфритюре.

Сначала готовим тесто, для чего в удобную для замеса миску вольём стакан холодного молока и разобьем пару куриных яиц. Хорошенько перемешаем.

Затем растопим 100 граммов сливочного масла, проявляя при этом аккуратность. Наша задача с одной стороны не допустить его подгорания, с другой – хорошо разогреть. Горячее масло вольём в яично-молочную смесь.

С помощью сита начнем подсыпать муку небольшими

порциями, всякий раз перемешивая, чтобы не образовались комки. Будем подсыпать муку и перемешивать до тех пор пока не образуется относительно эластичное и не липнущее к рукам тесто, которое можно уже замешивать вручную. Вот почему я указал приблизительное количество муки – около 400 граммов: точную пропорцию здесь назвать сложно.

Замесив тесто и скатав его в шар, оставим под салфеткой расстаиваться минут на 40.

Тем временем промоем изюм и откинем его на дуршлаг, чтобы освободиться от излишков воды.

Расстоявшееся тесто поделим на шарики величиной с куриное яйцо, шарики тонко раскатаем на сочни примерно такого же диаметра, как диаметр сковороды, на которой предполагается обжарка лявашей. Конечно, это должна быть не самая маленькая сковорода, поскольку величина ляваша вполне корреспондируется с величиной среднего размера чебурека.

На половину сочня ровным слоем (в один слой) укладываем изюм – примерно поровну черного и белого – чуть вдавливая изюм в тесто. Сверху изюм щедро посыпаем двумя-тремя щепотками сахарного песка.

Край той половины сочня, на котором лежит изюм, увлажняем пальцем, окунув его предварительно в воду, и накрываем половину сочня другой половиной – свободной.

Прежде чем скрепить половины, слегка придавливаем ладонью будущий ляваш, чтобы удалить излишки воздуха. И – тщательно залепляем края. Для пущей эстетики слепившиеся края обрезаем ножом-колёсиком для чебуреков. Обрезанный край убираем под салфетку.

В разогретую сковороду вливаем столько растительного масла, сколько обычно требуется для жарки в полуфритюре - где-то около 100 граммов. Хорошо его прогреваем, затем чуть сбавляем температуру конфорки и укладываем заготовки лявашей – по две за раз. Если навыков обжарки продуктов в довольно стесненном пространстве маловато, лучше начать жарить по одному лявашу, памятуя о том, что два ляваша переворачивать в одной сковороде сложнее, чем один. По ходу жарки нижней стороны ляваша проливаем с помощью столовой ложки верхнюю сторону. Переворачиваем ляваш, когда нижняя сторона хорошо подрумянится.

Из обрезков теста формируем шар и раскатываем его не очень тонко, в 5 мм толщиной. Завершив обжарку лявашей, обжарим получившуюся лепешку-пустышку, которой можно закусить с пылу-жару, чтобы не пропадало добро. А вот ляваши, прежде чем подать на стол, следует хорошо остудить. В конце-концов это не чебуреки, которые хороши в горячем виде. Это – другое блюдо, которое, благодаря составу теста, в любом случае останется хрустящим. И сегодня, и завтра, и еще через несколько дней.

Яблочный сидр

Урожай черноплодки в прошлом году у меня не выдался, зато яблок было завались. Ну а поскольку я не любитель соков, компотов, джемов и варенья, то остановил свой выбор на сидре, тем более, что сам его никогда не делал, хотя видел, как делают сидр во Франции. Давно, правда, видел. Году эдак в 96-м.

Честно говоря, у меня в моем яблочном хозйстве полный кавардак. В том смысле, что я сажал, что ни попадя. Главное, чтобы были. Так вот, опробовав чересполосицу всех присутствующих на моем участке сортов, названия которых я даже не знаю, я отложил для сидра сорт, позже опознанный мною как "масловский". Ибо вкус и консистенция этого яблока - совершенно на вид зеленого, крепкого, в котором сладости было больше, чем кислинки - почему-то мне показался наиболее подходящим. "Почему-то" - это потому, что я пошел по традиционному, но и наиболее рискованному методу приготовления сидра - исключительно на натуральном яблочном соке, без всяких взбраживающих его добавок, подсластителй, подкислителей и, тем более, без воды, с помощью которой из мезги иногда выбивают остатки сока.

Для этого пришлось в конце октября положить перед собой яблоки, сорванные с разных деревьев, и так, скаэать, их отдегустировать. Антоновка оказалась слишком кислой. Это означало, что без "стимуляторов" она не забродит. Штрифель тоже особой сладостью не отличался, к тому же был рыхловат, что обещало проблемы с извлечением из него сока. Коричное яблочко было гораздо сочнее. И если бы не лишка кислоты, а также жаба, повелевшая употребить коричное просто так, я бы, наверное, остановил на нём свой выбор. Впрочем, всё решило упомянутое масловское - с хорошим сахаром, высокой сочностью и некудышной лежкостью: через месяц эти яблоки почему-то напоминают разварившийся картофель и для хранения не годятся. Тем более, что урожай выглядел совсем непрезентабельно:)

Далее я совершил самое настоящее святотатство с точки зрения изготовителей сидра, хотя, признаюсь, это была не моя идея. Вымытые и перебранные яблоки я отправил... в соковыжималку. Хотя, насколько мне известно, для сидра яблоки надо бы дробить, пытаться взбраживать дроблёнку, а затем с помощью пресса выжимать из забродивших кусочков сок. Но как объяснил мне в том далеком 96-м плутоватый француз из замка в Нормандии, где российских журналистов под блинчики с джемом потчевали отменным сидром, все эти манипуляции с дроблением яблок и прессом оправданы, если вы хотите получить сидр через две недели. Но если вы готовы подождать, то пользуйтесь тёркой или, что более прогрессивно, соковыжималкой. Ибо первичен в этот процессе - сок, который яблоко отдает с превеликой неохотой, если его дробить и "прессовать". Другое дело, что "голый" сок столь же неохотно начинает бродить, но это уже, как говорится, дело времени.

Итак, 30 октября я запустил соковыжималку, "выдавив" из моих яблок 5 литров чистейшего мутноватого и ядовито-зеленого на вид сока. Причем я сделал так: первые несколько яблок, разрезав на 4 части, я отправил в соковыжималку прямо с косточками. Снял пробу. Мне понравился слабый миндально-косточковый привкус в соке и дальше я уже не раздумывал...

Первые несколько дней сок изрядно пенился и я снимал пену ситечком. Через две недели сок расслоился на хлопья в верхней части посуды и внушительный осадок на дне. В середине же сок

осветлился, стал почти прозрачным и янтарным на цвет. Осадок меня порадовал, он напоминал винный камень, в котором явно затевался процесс брожжения. Снимая последовательно хлопья сверху, осадок я покуда не трогал, пока сок по-настоящему не заиграл. Ещё через месяц, в течение которого время от времени приходилось снимать только легкую пену сверху, сок изменил цвет с янтарного на радикальный желтый и помутнел. Пришло время фильтрации осадка - это когда сок переливаешь из одной емкости в другую, оставляя значительное количество осадка на дне. И так - несколько раз с паузами в три-четыре дня.

В конечном итоге осадка не остаётся вовсе и сок вновь светлеет, хотя и не становится стопроцентно прозрачным. Сидр готов. Теперь, если его перелить в стакан или бокал и дать ему "подышать" минуту другую, на стенках бокала начнут появляться характерные для сидра пузырьки углекислоты. У него - ярко выраженный аромат только-только сорванного яблока, приятная освежающая кислинка ну и немного градусов, конечно. Я опробовал его на Новый год, то есть, через два месяца после отжима сока из яблок. Выход, в общем, неплохой - почти 4 литра сидра из 5 литров "первоначального" сырья. Рекомендую.

Нишалда, или Хождение за мыльным корнем

Нишалду - эту разновидность восточной халвы - мы называли в детстве "мешалдой" . Типа, соединяешь сахарный сироп с яичными белками и мешаешь, мешаешь, мешаешь... Откуда нам, пацанам, было знать, что основным компонентом нишалды является отвар так называемого мыльного корня, он же - етмак, он же - корень ключелистника метельчатого или по-просту "перекати поля" (на верхнем снимке)? Будучи в Ташкенте, я нашел этот корень без особого труда на базаре тракторного завода. Просто спросил торговца специями: "Етмак есть?", и он достал из под-полы целый мешок корневищ, немало удивившись моему желанию приготовить нишалду. Какой смысл было самому возиться с нишалдой, если от неё ломятся базарные прилавки?

Но для меня смысл был - хотя бы показать, друзья мои, как выглядит этот чудо-корень, являющийся основой консистенции нишалды. Её трудно передать словами. Нишалда воздушна и одновременно чуть тягуча. В ней стоит ложка, если её воткнуть в середину вспененной и одновременно эластичной массы. Она доставляет массу удовольствия - как взбитое мороженное, хотя

это не мороженное. Она насыщает, если её черпать лепешкой, хотя нишалда - скорее десерт. Словом, это "изделие", абсолютно примитивное по приготовлению и компонентам, надо пробовать. Но без отвара мыльного корня, конечно, нишалда не получится ни за что. Это будет только сырьё для безе.

Однако еще в Ташкенте, рассматривая корень етмака, я не мог не задаться вопросом, которым, возможно зададитесь и вы: для нас, жителей средней полосы, для которых этот корень практически недоступен, недоступной получается и нишалда? Оказывается, нет. Дело в том, что "мыльными" называются корни многих растений, имеющих в своём составе достаточное количество сапонинов - тех самых природных веществ, которые вспенивают любые "композиции", в том числе и нишалду. Это, в частности, корень лакрицы, или солодки, в котором содержится примерно такое же количество сапонинов, что и в етмаке. У корней этих растений, несмотря на то, что етмак относится к гвоздичным, а солодка - к бобовым, почти одинаковый химический состав с превалированием упомянутых сапонинов, и практически одинаковые фармакологические свойства, хотя в кулинарном плане они нас мало интересуют. В поисках корни солодки я всего лишь пересёк улицу, зайдя в одну из сетевых аптек. И, отставив корень етмака, решил сделать нишалду на корне солодки, чтобы сравнить. В любом случае, теперь понятно, что это - доступный для любого из нас вспенивающий нишалду компонент.

Итак, приступим, исходя из того, что нишалда впрок не готовится, поскольку в её составе сырые белки. День-другой - дольше её хранить не рекомендуется. Состав её, как я говорил выше, - незатейливый. Это (на две-три порции):

1. Стакан сахарного песка
2 Белки двух яиц.
3. 25-30 граммов корня - в нашем случае солодки.

Ни в сети, ни у классиков кулинарии - Похлёбкина и Махмудова (восточное направление) сколь-нибудь внятного рецепта нишалды я не нашёл, хотя пропорции и процедуры в этом вопросе - краеугольная вещь. Я попытаюсь восполнить этот пробел.

Стакан сахарного песка зальем стаканом холодной воды и тщательно в этой воде растворим сахар.

Полученную смесь выльем в небольшую кастрюльку и поставим на слабый огонь вариться, заметив первоначальный уровень будущего сиропа. При медленном кипении и периодическом помешивании (без крышки) нам необходимо уварить сироп примерно наполовину от первоначальных

значений. То есть, сироп будет готов тогда, когда сахарно-водяная жидкость в кастрюле убавится наполовину. После этого его нужно будет охладить. Сироп загустеет и будет напоминать по консистенции мёд. Более жидкая консистенция озаначет пролёт, будущая нишалда непременно расслоится.

В отдельной небольшой плошке, которую можно поставить на плиту, или в небольшом чайнике с крышкой, приготовим отвар из корня солодки. В аптечной упаковке он уже измельчен, что нам и нужно. Тщательно отмериваем воду - её должно быть не более четверти стакана, на финише, когда отвар покипит на очень слабом огне минут 20, его должно получиться не более двух столовых ложек. Перебор спровоцирует упомянутое расслоение, поэтому будьте очень внимательны.

После того, как сироп и отвар корней солодки будут готовы, разобьем в подходящую миску два куриных яйца и вынем желтки - они нам не нужны.

Оставшиеся белки взобьём в хорошую пену - лучше это делать с помощью электрических приспособлений, вроде миксера или взбивалки.

Отвар корня солодки пропустим через несколько слоёв марли, сами корни, завернутые в марлю хорошенько отожмём. Напомню, для указанных пропорций отвара должно быть не более двух столовых ложек.

В отличие от отвара етмака, отвар корней солодки - довольно тёмный на цвет, а на вкус - приторно сладкий. Что, впрочем, поскольку нишалда - это сладость, нисколько не мешает.

Добавим охлажденный отвар в яичные белки и продолжим взбивание.

По ходу отметим, что корень солодки по вспенивающим свойствам вполне отвечает названию "мыльный". Как и етмак.

Взбив достаточное количество пены, начинаем небольшими дозами, продолжая взбивание, добавлять охлажденный сироп

Остаётся одна загвоздка - цвет. Но эта загвоздка решается легко по ходу дальнейшего взбивания - путем добавления примерно столовой ложки свежевыжатого лимонного сока, тем более, что в классическую нишалду допускается добавление лимонного сока и даже щепотки ванилина.

При последующем взбивании замечаем как на глазах нишалда, благодаря лимону, приобретает свой естественный цвет - кремовато-белый.

Дело сделано. Теперь нишалду желательно охладить минут 20 в холодильнике и подавать на стол в качестве десерта. Сделанная на корне солодки, по консистенции и вкусу она практически не отличается от той, которая готовится на корне колючелистника метельчатого. Так что приобщайтесь к незнакомым сладостям, если они вам не знакомы:)!

Ютангза

Версий ютангзы (а попросту паровых булочек, или пышек, или пампушек) в азиатской кухне, наверное, столько же, сколько и версий плова. Но суть не в этом. На самом деле это простенькое блюдо с минимальным набором компонентов очень неожиданно и эффектно. Неожиданно с точки зрения вкуса, хотя понимаешь, что это всего лишь просто тесто. А эффектно оно и на вид и, так сказать, "наощупь" - ютангза получается воздушной и пружинистой одновременно. Как обыкновенные булочки рецепт приготовления и выпекания которых несложно найти в соответствующей литературе или в сети. Правда, по сравнению с булочками ютангза по любому получается другой.

Я сделал сладкую разновидность ютангзы - к чаю. Если использовать обычное дрожжевое тесто, изготовленное опарным способом, ютангза получается очень пышной и воздушной - до потери первоначальной формы. Но я пошел по пути безопарного сдобного теста, разведя сухие дрожжи в теплом молоке, добавив в муку соли, пару яиц, вымесив это тесто и оставив его совсем ненадолго, минут на 30, чтобы оно чуть поднялось.

Технология приготовления теста и пропорции компонентов к муке довольно незамысловаты. На полкило муки, просеянной через сито, необходимо примерно 5 граммов сухих дрожжей, два яйца и две щепотки соли, как это уже было упомянуто, и молока столько, чтобы, подливая его к муке при замесе, получилось не очень крутое тесто.

Готовое тесто я разделил пополам. Из одной половины теста раскатал тонкий (1-2 мм) круг, нарезал его широкими полосками, сложил полоски и нарезал лапшу, перемешав ее потом с мукой.

Затем стал раскатывать круг из второй половины теста.

Тонко раскатанный "блин" нарезал на квадратики - будущие конверты для ютангзы.

В каждый квадратик положил нарезанную лапшу - так, чтобы она распределилась равномерно. Каждую порцию лапши сдобрил щепоткой сахарного песка и скрепил края теста над лапшой - конвертом.

Иногда лапшу просто смешивают с сахаром и сметаной,

прежде чем начинить ею ютангзу. В таком случае швы на ютангзе должны быть прочными как на варениках, чтобы не потек "сок". Но я пошел немного по иному пути, о котором скажу чуть ниже.

Вылепленные изделия уложил на ярусы манты-каскана, смазав донышки ютангзы растительным маслом.

Вот и всё: 30 минут варки на пару и дело сделано. А вот прежде чем подать ютангзы к столу есть смысл распустить сливочное масло и полить им обильно пампушки. В таком случае спокойно можно обойтись без вмешивания сметаны в лапшу на этапе формирования самих пампушек. Сахарная пудра или варенье для обмакивания в него ютангзы только приветствуется.

Лече флан

В Европе этот незатейливый (по трудоёмкости) и, думаю, довольно распространенный десерт называют крем-карамель а в некоторых кухнях Юго-Восточной Азии он известен как лече флан. Подозреваю, что на "юга" его завезли в своё время европейцы, коль скоро в составе десерта присутствуют молочные продукты, по сути сотворяющие сливочный крем. И хотя технологически крем-карамель и лече флан мало чем отличаются друг от друга (хотя и отличаются), мне больше по душе южная версия этого десерта. Возможно, из-за присутствующих в нём типично тропических ноток, больше характерных для Индонезии, нежели, допустим, для Норвегии. Желающие "звучание" этих ноток могут перенастроить на свой лад, заменив, например, лайм лимоном, а лаймово-апельсиновую стружку для украшения - стружкой яблочной. А то и вовсе облить шоколадной глазурью. Общей "композиции" десерта это не нарушит, сделав оттенки делом хозяйским. Тем паче, что многое в нашей жизни - дело хозяйское.

Опираясь именно на этот постулат (существует множество подходов к приготовлению десерта) я взял следующее (на 5 формочек, то есть 5 порций):

1. Половину стакана сахарного песка для карамели и две столовые ложки этого же песка для крема.
2. 4 куриных яйца
3. 250 мл 10-процентных сливок
4. 250 мл молока (у меня было 3-процентное)
5. По столовой ложке свежевыжатого лаймового и апельсинового сока
6. Чайную ложку натертой лаймовой цедры
7. 1-2 грамма ванилина - буквально крошка на кончике ножа
8. Полоску цедры лайма и апельсина для украшения.

В первую очередь поставил вариться карамель, поскольку процесс это небыстрый и занимает минимум минут 40 при слабом кипении раствора. Для этого на полстакана сахара влил постакана холодной воды и ложку свежевыжатого лаймового сока. Хорошенько перемешал и поставил вариться, более раствор не перемешивая.

Чем дольше варится карамель, тем интенсивнее становится её цвет - от светло-янтарного до темно-желтого, и тем лучше её конечное качество. Соответственно, это повлияет и на цвет карамелевой подливы к готовому десерту, так что выбор цвета - дело тоже хозяйское.

Готовую горячую карамель я распределил по формочкам и, по мере её застывания, постарался покрутить в ладонях формочки так, чтобы застывающая карамель распределилась по стенкам посуды. Специальных формочек для этого дела у меня нет, поэтому я взял некие стеклянные плошки, очевидно для мороженного, и со своей функцией они справились хорошо. Для этого, впрочем, легко подойдут пиалы или чашки для чая.

Формы с застывающей и распределенной по стенкам карамелью отставил в сторону и занялся, собственно, кремом. Сначала до хорошей пены взбил 4 яйца, добавив к ним две столовые ложки сахара и столовую ложку апельсинового сока. Для этого вполне сгодился кухонный процессор.

В отдельную кастрюльку влил 250 мл 10-процентных сливок

и столько же молока, и разогрел смесь примерно до 60 градусов.

Затем, добавив во взбитое яйцо чайную ложку тертой лаймовой цедры, влил туда же разогретую молочно-сливочную смесь.

Формочки с карамелью поставил в противень с высокими бортами и разлил по формочкам будущий крем.

В сам противень подлил теплой воды - так, чтобы она дошла примерно до половины стенок внешней стороны формочек.

Противень поставил на средний, между верхом и низом,

уровень разогретой до 150-170 градусов духовки. Десерт неспешно запекается примерно в течение часа, хотя, должен сказать, контролировать процесс время от времени необходимо, чтобы верхняя корочка крема зарумянивалась, но не горела. Хорошо зарумяненная корочка, в сущности, знак того, что блюдо готово. Теперь его можно вынуть, чуть остудить, аккуратно надломать корочку по периметру формы, накрыть тарелкой и на эту же тарелку перевернуть форму - верхом вниз. Крем, а за ним и карамель легко выскользнут на. Этот десерт, который желательно украсить тонкой соломкой апельсиновой и лаймовой цедры, одинаково хорош как в теплом, так и в холодном виде.

Яблоки, запеченные с черствым хлебом

По-видимому, вот это вот сочетание - хлеб и яблоки – уже до конца жизни будет ассоциироваться у меня с небольшим армейским эпизодом, круто, тем не менее, изменившим мою дальнейшую службу.

Командовавший нашим учебно-танковым взводом лейтенант, который знал, что я умею «печатать» на пишущей машинке, снял меня с рутинных занятий по изучению танковой матчасти и отправил к себе домой. Его жена что-то там заканчивала и мне надлежало под ее диктовку «напечатать» то ли диплом, то ли курсовую.

Сразу должен сказать, что тогда я был скромным и прилежным парнем. Настолько скромным и прилежным, что лейтенант ходатайствовал перед командованием полка оставить меня в части в числе нескольких других счастливчиков и не отправлять, как тогда говорили, в «линейные» войска.

В уютной и очень домашней обстановке лейтенантской квартиры я быстро растаял. Ведь она абсолютно ничем не напоминала солдатскую казарму с двухъярусными кроватями и уложенными «кирпичиком» одеялами. В ней не пахло портянками и не орал дневальный: «Рота, подъем!». Здесь царили тишина и покой, неуставные мебель и занавески, а главное - здесь витал аромат полузабытых маминых пирожков *(заметьте, я совершенно не делаю никаких акцентов на жене лейтенанта. Увидев этого ангела, я решил, что голова у меня закружилась именно таки из-за аромата пирожков).*

М-да…

Собственно, приступим к тому, что тогда издавало этот дивный аромат и что, конечно, не было пирожками. Это настолько просто и настолько неожиданно вкусно, что, ей-Богу, стоит попробовать. Особенно, если вы соскучились по деревенским продуктам.

Итак, возьмите слегка зачерствевший батон хлеба (лучше белого) и нарежьте его на тонкие ломтики: чем тоньше, тем лучше.

Затем возьмите несколько яблок - нынешних, осенних - желательно крепких и сочных, кисло-сладких. Очистите их от кожуры и нарежьте тонкими ломтиками. Можно вдоль, не затрагивая сердцевины яблока, можно поперек, вырезав затем серединку. А можно и так и эдак - как вам понравится.

Теперь возьмите форму для запекания пирогов или что-то в этом роде (даже сковородку - главное, чтобы борта были повыше) и обильно смажьте стенки формы сливочным маслом.

Теперь приступайте к укладке слоев из ломтиков хлеба и ломтиков яблока. Сначала уложите ломтики хлеба - не внахлест, а так, чтобы ломтики примыкали друг к другу. Желательно поплотнее.

На ломтики хлеба положите ломтики яблок - тоже желательно поплотнее. Посыпьте яблоки двумя-тремя щепотками

сахарного песка. Если яблоки совсем кислые, сахара можно положить побольше. Затем уложите на яблоки произвольно (но равномерно) маленькие кусочки сливочного масла - примерно 30-40 граммов.

Выложите слой в той же последовательности, что и первый: ломтики хлеба, яблоки, сахарный песок, сливочное масло.

И так - столько слоев, сколько позволяет посуда и количество

продуктов. Самый верхний (яблочный) слой следует уложить плотнее - пусть даже ломтики и "наскакивают" друг на друга, не забыв посыпать верхний слой сахарным песком и проложить маленькими кусочками масла.

Теперь форму с яблоками и хлебом можно поставить в разогретую до 180 градусов духовку и запекать до тех пор, пока верхний слой яблок не зарумянится. То есть, примерно час. На выходе, как это ни удивительно, вы получите "пирог" представляющий из себя хрустящий, пропитанный сливочно-яблочным ароматом хлеб и, собственно, запеченные яблоки.

Вкус небожительницы

Я заканчивал пятый курс университета, и жизнь моя, казалось, была уже расписана, как минимум, на пять лет вперед. В двухстах километрах от Москвы, в старинном русском городе меня ждала невеста, свадьба с которой намечалась в июле. В самой Москве было оговорено место работы, жалование и уже подыскивалось временное, как для молодого специалиста, жилье. Так что последние два-три месяца, перед тем как выйти в самостоятельное и спланированное «плавание», оставалось только дрейфовать потихоньку от студенческого общежития, где я, тыкая одним пальцем в клавиши пишущей машинки, «печатал» диплом, до факультета. Наступала пора экзаменов, предзащита, консультации и так далее, что в переводе с обыденного языка на студенческий означало полную свободу действий, пьянство ночами напролет, с завтраками во второй половине дня и поиском денег на выпивку с начальными аккордами телепередачи «Спокойной ночи, малыши».

Точно уже не помню, за какой надобностью меня занесло однажды в факультетскую бухгалтерию. То ли я не сдал вовремя всех бумаг по отчету с последней командировки (на практику мы ездили иногда за счет факультета), то ли нужно было проштамповать какие-то справки для общежития. Так или иначе, из бухгалтерии меня отправили в кассу. У самой двери я нос к носу столкнулся с сокурсником, который числился «мертвой душой» в моей общежитской комнате, снимая где-то квартиру.

- Интересная особа, - сказал он мне, кивая в сторону кассы, когда мы поздоровались и перекинулись несколькими дежурными фразами. Лучше бы он этого не говорил. Протягивая бумагу в окошко кассы и разглядывая через это же окошко «интересную особу», я ничего примечательного в облике женщины лет двадцати пяти не обнаружил. Да, симпатичная, хоть и слегка большеротая, в очках, с хорошо ухоженными волосами, чуть вспушенными легким начесом… Она быстро проштамповала мои бумаги и так же быстро захлопнула дверку окошка прямо перед моим носом.

К чему я вдруг вспомнил об этом? А, ну да, - разглядывая нынешним летом гроздья смородины, висящие на кусте. Меня всегда привлекала эта удивительная в разных смыслах ягода - прежде всего с точки зрения приготовления из нее вина. Не наливки, друзья мои, не настойки, не вина с добавлением других плодов, а именно черносмородинового

вина . И знаете, почему? Потому что в плане виноделия черная смородина - вещь очень капризная. Как женщина:). Скуповатая на отдачу, ибо из ведра свежих ягод в лучшем случае можно получить два, два с половиной литра напитка. Но какого! И я рискнул, чего и вам желаю.

Вернемся, однако, к тому, с чего я начал. Итак, слегка озадаченный фразой об «интересной особе», которая мне показалась самой обычной, я поплелся в факультетский буфет и заказал знакомой старушке-буфетчице яичницу «как любит Дундук». Эта яичница, друзья мои, в исполнении старушки была песней, которую мне так ни разу не удалось повторить, хотя колдовал с такой же стальной мисочкой, что и она, чуть смазывал ее сливочным маслом и выдерживал в жарочном шкафу, пытаясь наладить корочку снизу и сохранить в неприкосновенности янтарные желтки…

По-видимому, яичницу свою я приканчивал в аккурат перед обеденным перерывом для факультетских сотрудников, поскольку в буфете замелькали знакомые лица из учебной части, библиотеки, фотолаборатории. Подтянулась, разумеется, и бухгалтерия с «интересной особой» в том числе. Взяв стакан с кофе (иной посуды в нашем буфете не водилось), я, не долго думая, переместился к «интересной особе», благо за столиком она стояла в гордом одиночестве, пока ее коллеги занимали очередь к прилавку…

Вернемся, однако, к нашему вину. Капризы черной

смородины можно и заметить, и ощутить на самом старте приготовления вина, который, как известно, начинается с разминания ягод. Как видим, смородина при отжиме дает не столько сок, сколько желе. Поначалу может возникнуть впечатление, что ничего путного из этого никогда не получится. Однако не будем торопиться с выводами и тщательно, без какой-либо предварительной промывки или очистки ягод, разомнем их так, чтобы раздавленной была каждая смородинка.

Без сахара при приготовлении смородинового вина не обойтись. И по причине того, что ягода очень кислая, и по причине почти ничтожного содержания в ней "винных дрожжей". Сахара придется добавить много - примерно стакан на килограмм свежих ягод.

И без воды нам не обойтись. Во первых, она сделает будущее вино менее концентрированным и терпким, во-вторых, "выбьет" из размятых ягод больше сока и полезных веществ. С водой особо не усердствуем: на килограмм свежей ягоды льем всего полстакана воды - на одном из следующих этапах приготовления вина нам придется еще раз добавлять воду.

Наконец, чтобы лучше стимулировать брожение сока, добавим в мезгу изюм - примерно пригоршню на пять кило "живой" ягоды. Идеально для упомянутого стимулирования подходят так называемые первичные или - винные дрожжи. Но я, например, просто не знаю, где их брать, хотя, как показал мой результат, изюм оказался вполне достойной заменой первичным дрожжам.

Всё, теперь тщательно перемешаем мезгу, закроем посуду крышкой и поставим примерно на неделю в прохладное место для, так сказать, процесса брожения. Помним об одной важной вещи, о которой я писал в рецепте вина из черноплодной рябины: мезгу с соком нужно перемешивать чуть ли не ежедневно, чтобы не допустить образования плесени - она просто угробит вино.

Итак, прихватив свой стакан с кофе и оценив очень уж медленное движение очереди к прилавку, я, как сказано было выше, переместился к столику с «интересной особой». Она посмотрела на меня с нескрываемым удивлением, поверх очков: обычно студенты не позволяли себе подобных вольностей по отношению к факультетским сотрудникам – будь то преподаватели или просто «персонал». Я тоже, разумеется, знал об этих негласных правилах, но их сознательное нарушение, как мне казалось, позволяло точнее бросить абордажные крюки. На тот момент, увидев «интересную особу» во второй раз в жизни, я

твердо был убежден, что вечером непременно затащу ее в постель.

- Здравствуйте, - сказал я ей. – Меня зовут Дундук. Можно узнать ваше имя?

Она, пожалуй, удивилась еще больше, поскольку очки сползли почти на кончик носа и, как всякие подслеповатые люди, она силилась разглядеть меня всё ж таки сквозь линзы, поправить которые мешала растерянность. Наконец она оценила неоднозначность своего положения, сняла очки и спросила, прищурившись:

- Зачем это вам?

И тут я дал мАху, ошибочно расценив ее прищур, как некую к себе расположенность.

- Зачем? Странный вопрос. Зачем мужчина знакомится с интересной женщиной?

Выражение ее лица стало неожиданно жестким. Она водрузила на место очки, всматриваясь в мою, очевидно, кокетливую улыбку уже без тени удивления, и тихо, но членораздельно проговорила:

- А ну-ка, чеши отсюда.

- Что? – не понял я.

Она не стала повторять, тем более что к столику приближались ее товарки с подносами. «Чесать, так чесать» – усмехнулся я про себя и ушел, чувствуя, как заполыхали мои уши.

Итак, примерно недельное брожение сока и мезги явит нам такую картину: изюм разбухнет до размера полноценных ягод, раздавленная смородина изменит цвет, да и цвет сока примет радикально алые тона. Это то, что нам нужно. Вручную отжимаем мезгу - горсть за горстью (если есть пресс - совсем замечательно), отжатую мезгу перекладываем в другую посуду.

В оставшемся после отжима соке, конечно, останется не только шелуха от ягод, но и смородиновые семена. Поэтому фильтруем сок через обычный дуршлаг, на совесть отжимаем оставшуюся шелуху и добавляем шелуху в отложенную мезгу.

Сок переливаем в банку, снабженную гидрозатвором (как его сделать, можно также посмотреть здесь). Что касается смородиновых семян, интенсивная игра вина поднимет их на поверхность буквально на следующий день. Однако мы не

будем торопиться их удалять. Нам самое время заняться отжатой и отложенной покуда в сторону мезгой.

Так, на чем я остановился? Ага, на том, что я направился к "интересной особое". Положа руку на сердце, друзья мои, скажу, что сегодня, вот так запросто, к заинтересовавшей меня женщине я ни за что бы не подошел. Но тогда… тогда всё воспринималось иначе и проще. В силу того, наверное, что мы заканчивали учебу, что это обстоятельство подсознательно, должно быть, означало, что мы разъедемся в разные города и навсегда. Поэтому краткосрочные, ни к чему не обязывающие романы, как бы компенсирующие пятилетнюю притирку мальчишек к девчонкам, а девчонок – к мальчишкам, случались чуть ли не ежедневно, без особых предисловий и прелюдий, в невероятном головокружительном темпе, тем более, что стояла пора, когда густо цвели одуванчики, а в распахнутые окна общежития на улице Шверника со звоном ночных трамваев вливалось щелканье майских соловьев. К тому же до женитьбы, то есть, до жизни с особыми правилами поведения, мне оставалось всего ничего, а посему я не желал ощущать под ногами твердь и, если смотреть

на вещи с высоты моей нынешней рассудочности, просто безумствовал.

Вернемся к истории.

Через три дня, прочно забыв о существовании «интересной особы», я совершенно случайно встретил ее в универсаме, что находился в двух шагах от общежития. Меня не смущал мой внешний вид, главной «деталью» которого была водка «Андроповка» в руках (эта водка появилась во времена короткого правления бывшего шефа КГБ и каким-то чудом оставалась самой дешевой водкой в течение нескольких лет): универсам в отличие от факультетского буфета уж точно был «моей» территорией, на которой я без очереди покупал водку и отоваривался мясом через черный ход. Но, судя по выражению лица кассирши, и ее не смутили ни «Андроповка», ни я, ни то обстоятельство, что универсамовскую территорию я считал «своей». Деловито упаковав продукты в пакет и едва кивнув в ответ на мое приветствие, она вышла на улицу. Я поспешил за ней, ощущая бутылку «Андроповки» в руках совершенно лишней. Кассирша немного прошла по улице Шверника, потом, не доходя до общежития, срезала угол до Загородного шоссе и там, где шоссе пересекалось по-над мостом с железнодорожной веткой, свернула во дворы. Поняв, что я, следуя по пятам, не намерен менять маршрут, она, наконец, повернулась и спросила, едва я приблизился:

- Что тебе нужно?

- Ничего, - растерялся я. – Просто попить воды.

Она скользнула взглядом по бутылке водки, которую я поспешно спрятал за спину и, более не говоря ни слова, направилась к подъезду ближайшей пятиэтажки, густо заросшей сиренью.

Мы поднялись на второй этаж, она открыла дверь квартиры и, оставив ее распахнутой, вынесла пол-литровую банку воды, стоявшую, по-видимому, в холодильнике. Едва я отпил несколько глотков и вернул банку, она так же, как и три дня назад, тихо проговорила:

- А теперь чеши отсюда.

Звук хлопнувшей перед моим носом двери и звон расколовшейся на бетонном полу «Андроповки», которую я выронил от неожиданности, прозвучали почти одновременно.

Еще через день (а в те годы журналистов учили добывать информацию на совесть) я уже знал об «интересной особе» все, что мне нужно, в том числе и о шансах «затащить ее в постель»,

которые, кстати, равнялись нулю.

Девушку звали Софьей Аурели, но грузинская фамилия досталась ей от второго мужа, который полгода назад за драку со смертельным исходом сел на восемь лет. Что касается первого мужа, его наследство представляло собой четырехлетнюю девочку Аню, живущую в основном с бабушкой и дедушкой.

Однако это еще не свидетельствовало о ветрености Софьи, вынужденной, несмотря на грузинских «родственников», еще где-то подрабатывать на полставки. Да и ветреность, если б она и была, вряд ли подлежала какой-либо реализации. Ибо за Софьей тщательно приглядывали друзья мужа-сидельца, в чем я, впрочем, убедился очень скоро.

В тот же вечер, когда мною была расколота бутылка «Андроповки» и я несолоно хлебавши возвращался в общежитие, меня остановили двое грузин в характерных для гардероба горцев кепках-«аэродромах».

- Слушай, дорогой, - сказал мне моложавый крепыш тогда как мужик постарше и ростом повыше молчал, - не ходи больше к дому Софико, хорошо?

Я тогда еще не знал, что «интересную особу» звали Софьей, но догадаться, о ком шла речь, было несложно. Однако вместо того, чтобы согласиться с предложением грузин и не «обострять», я, как это бывает, начал задавать вопросы: «зачем» да «почему». Крепышу это очень не понравилось и он, судя по активному гарцеванию, не прочь был пустить в ход кулаки. Но ситуацию сдерживал пожилой грузин, слегка потягивая к себе крепыша за рукав. В конце концов я заверил горцев, что отныне дорога к «дому Софико» мною прочно забыта. На том и разошлись.

Тем не менее, в воскресенье я отправился на Черемушкинский рынок и купил полкило черешни – чрезвычайную роскошь для того времени года и для тех лет, которая обошлась мне чуть ли не в треть стипендии. Черешня по моей тогдашней логике, когда я вновь оказался у знакомой двери пятиэтажки на Загородном шоссе, призвана была сгладить превратное обо мне впечатление. Ибо черешня, согласитесь, не «Андроповка».

Дверь открыла Софья – совершенно необычная в простеньком домашнем халате и без очков. Однако я не успел рассмотреть ее толком, поскольку в «зазоре» между приоткрытой дверью и Софьиным бедром появился белокурый ангелочек, который, глядя на меня снизу вверх, спросил у Софьи:

- Мама, этот дядя – наш папа?

Я присел на корточки и протянул ангелочку целлофановый пакетик с черешней.

-Прошу тебя, не приходи сюда больше никогда, - сказала мне Софья, едва я встал в полный рост.

- Не приду, - пообещал я, - дай только попить.

На этот раз она впустила меня в прихожую, если таковой можно было назвать узкий темный тамбур однокомнатной «хрущовки». Где-то в глубине тамбура хлопнула дверка холодильника, и я ощутил в руках ту же ледяную пол-литровую банку, из которой с трудом сделал несколько глотков.

- А теперь уходи!

Во дворе меня ждали грузины. Их было трое, из которых я узнал только крепыша. Удивительно, но я совершенно не чувствовал боли. Только – вспышки в глазах, когда тумаки от горланящих на своем языке грузин приходились по моему лицу. Я даже упал не от ударов, а потому, что оступился. И вновь не чувствовал боли, хотя грузины били уже ногами – по ребрам, бедрам и ягодицам, по моим ободранным ладоням, которыми я закрывал лицо, по коленям, пытаясь «проковырять» их носками ботинок, чтобы добраться до живота.

Позже, разглядывая себя в общежитском зеркале, я обнаружил на лице всего лишь два-три лиловых синяка и несколько ссадин. Правда, была еще разбита изнутри губа – моими же передними зубами, которые устояли. Ну, а на ноющие ребра и прочую мелочь на теле я и вовсе не обратил внимания. Очевидно, это значило, что отныне чувства и ощущения мои обращены совершенно в иную сторону, «противоположную» телесной боли, и «обходящие» эту боль. Ведь хотя в ту пору мне не было и двадцати пяти, себя я уже знал достаточно. Достаточно в том смысле, что легким симптомам душевного, скажем так, недомогания уже не приходилось удивляться и задаваться вопросом: «Что со мной?». Ибо означенное недомогание «тянуло» или «травило» душу совершенно не так, как это случается в моменты полной опустошенности, непонятной тревоги или возникающих друг за дружкой жизненных передряг. Я был полон, если так можно выразиться, некоего оптимистического волнения, плавно переходящего в степень глубокой влюбленности. А это, друзья мои, такая сила, что даже самой заносчивой и неподатливой женщине перед ней не устоять. Это я точно вам говорю.

Не дожидаясь, когда с лица сойдут синяки и, не рассчитывая на случайную встречу с Софьей в универсаме или подле ее дома, я просто постучался в окошко факультетской кассы и, едва окошко распахнулось, просунул внутрь букет розовых гвоздик. Софья молчала, переводя взгляд с гвоздик на мое расцвеченное синяками лицо. Захлопнуть окошко, не сломав цветы, не было

никакой возможности, равно как и выпихнуть их наружу. К тому же я почувствовал в ее взгляде легкое сочувствие, не сомневаясь, что она знает, кем и за что я был побит. Впрочем, коль не прозвучало традиционного: «Чеши отсюда!» и Софья не решилась выбросить цветы, разговор надлежало начинать мне.

- Я хотел бы пригласить вас в «Националь».

- Куда? – удивилась Софья после небольшой заминки.

- В «Националь». В ресторан. Он здесь совсем рядом, на углу Маркса и Горького.

- Зачем? – еще больше удивилась Софья, и это выглядело очень искренне.

- Чтобы лучше с вами познакомиться.

Я увлекся, разглядывая ее удивленное лицо, на котором, к тому же, явно просматривалась тень внутренней борьбы, и не заметил, что Софья сумела таки сориентировать гвоздики таким образом, чтобы их можно было выпихнуть наружу, не сломав стебли. Окошко, правда, закрылось, медленно и неплотно, я бы даже сказал – нехотя.

- Я буду вас ждать у ресторана в 19-00, - сказал я прикрытому окну. – Учтите, это «Националь», и столик уже заказан.

- Нет и никогда, - ответило мне прикрытое окошко.

С отжатой и отложенной мезгой поступим следующим образом. Сначала снимем пробу с перелитого в банку сока. Если покажется, что кислое превалирует над сладким, добавим в отжатую мезгу примерно стакан сахарного песка. Но даже если с сахаром в соке все в порядке, все же всыпаем небольшое количество сахарного песка в отжатую мезгу - ведь ей предстоит перебродить вторично. Доливаем холодную воду - не более полулитра. Перемешиваем и вновь, как и первую "партию" мезги, оставляем примерно на неделю, под крышкой, не допуская образования плесени на поверхности выступившего сока.

Попасть в ту пору в «Националь», да еще вечером и без предварительного заказа, было так же «просто», как «просто» купить билет в Большой театр день премьеры «Золота Рейна». Однако я дал швейцару 10 рублей – стоимость хорошего ужина (без выпивки) – и тот, благо, дело происходило в 11 утра, свел меня с метрдотелем. Ближе к 19 часам, когда я вошел в «Националь», на заказанном столике стояло ведерко с бутылкой шампанского и оговоренные закуски. Ранее никогда и ничего подобного я не делал, хотя легкий озноб одолевал меня вовсе не из-за пафосности обстановки или теперь уже ресторанного безумия. Почему-то я был уверен, что Софья обязательно придет и что это обстоятельство нужно будет разруливать. Закаленный на студенческих мимолетных романах и романчиках, я, тем не менее, не знал, как себя вести и что говорить Софье. В тот вечер я сам себе казался безнадежным. Но Софья не пришла. Я прождал ее битых два часа, фланируя от угла проспекта Маркса и улицы Горького до заказанного мною столика, затем рассчитался с официантом и побрел через оживленный подземный переход к нужной мне станции метро. И только в переходе, не знаю уж как, увидел Софью, стоящую за одной из колонн. Она была в ослепительно белой блузке и модной в те времена свободной юбке, сшитой на манер флага Французской Республики, то есть, в три горизонтальных цвета. Для женщин, обладающих потрясающими формами и соответствующей этим формам внутренней красотой, подобный наряд был подлинной находкой. Он заставлял работать воображение, поскольку не то что скрывал

физические подробности тела, а наделял их ореолом таинственности и безусловной недосягаемости – признаком небожительниц, которые реже и реже опускаются на нашу грешную землю.

Мы постояли некоторое время друг против друга, ничего не говоря. А потом, не сговариваясь, пошли пешком. Сначала мимо факультета и Пашкова дома в сторону Большого каменного моста. Потом – по улице Георгия Димитрова до Октябрьской площади. Потом – по маршруту тогдашнего 26-го трамвая по Шаболовке, Донским проездам, мимо больницы имени Кащенко до Загородного шоссе… Когда до знакомой пятиэтажки оставался квартал и стояла уже глухая ночь, Софья решительно повернулась ко мне:

- Дальше я пойду одна.
- Одна?! Да ни за что на свете!
- Они тебя точно убьют.
- А водички попить?
- Нет, Дундук. Я не пущу тебя в квартиру.

Она не двинулась с места, провожая меня взглядом, пока я не скрылся в темени кустов вдоль тропинки, ведущей к Загородному шоссе, и только тогда, покачиваясь на высоких каблуках, пошла в сторону дома. Тщательно укрываясь, я все же последовал за ней – на всякий случай. У детской площадки, той самой, где меня поколотили грузины, Софью поджидал крепыш. Я не слышал, конечно, о чем они говорили, поскольку от ближайших к площадке кустов расстояние было приличным, к тому же разговор шел на пониженных тонах. Но видел, как крепыш жестикулируя, пригласил Софью присесть на лавку, потом достал бутылку и стаканы, потом выпил, предлагая выпить и Софье, потом выпил еще, буквально навязав Софье очередной стакан. Так прошло еще около часа. Наконец, в их беседе наступил какой-то перелом, Софья порывисто встала и направилась к дому. Крепыш, с минуту посидев, бросился за ней и буквально коршуном налетел на Софью со спины. Она громко вскрикнула. Или мне показалось, что громко, поскольку я уже несся к ней не разбирая дороги. Заметив меня, крепыш сиганул прочь, но, видимо, хорошенько ускориться ему не позволил алкоголь. Я бил его исключительно кулаками и исключительно в голову, и даже не столько бил, сколько молотил – в кустах жимолости, ощущая горький аромат ее цветов и нещадную жесткость ветвей; в высоко поднявшихся лопухах репейника, в которых крепыш ползал на четвереньках, беззвучно принимая удары; в песчаной пыли дорожки, протоптанной пешеходами, чтобы срезать угол с разлинованных

асфальтированных тротуаров. Бил до тех пор, пока крепыш сохранял возможность сопротивляться. И только потом дал ему уйти.

Через неделю со второй "партией" перебродившей мезги поступаем так же, как с первой: тщательно отжимаем шелуху, сок пропускаем через дуршлаг, достаем банку с первой порцией сока. К этому времени содержимое банки, если банку не взбалтывать, должно выглядеть как трехслойный пирог. Донный, "дрожжевой", слой, будет представлять из себя некое подобие черносмородинового желе, очень неплохого, кстати, на вкус. Следующий, самый обширный, слой - по сути дела уже вино, хоть и не готовое пока, но заметно просветлевшее. Наконец, верх нашего "пирога" - ни что иное, как осевшая и сгустившаяся пена с семенами смородины, о чем я упоминал выше. Нас, после недельного брожения второй порции сока, интересует только верхняя часть "пирога", которую нужно осторожно снять подходящим ситечком или столовой ложкой и...

...выбросить. Как, впрочем, и шелуху мезги. Она нам больше не пригодится.

Затем отжатый и процеженный сок второй "партии" вливаем в банку, попросту смешав его с соком первой партии, ставим гидрозатвор и вновь на неделю оставляем вино "играть" - до образования того же трехслойного "пирога".

Через неделю снимаем ситечком поднявшийся "мусор" и осторожно, через мелкое сито, процеживаем будущее вино,

стараясь не поднимать осадок, похожий, напомню, на смородиновое желе. Желе процеживаем отдельно, насколько это возможно, затем и будущее вино и то, что удалось отделить от желе, смешиваем, переливаем в банку, ставим гидрозатвор и примерно раз в три дня фильтруем вино до полного исчезновения осадка и прекращения брожения. В целом, до рождения молодого черносмородинового вина, это займет еще две-три недели. Помним, что пока на дне банки будет образовываться осадок, вино не перестанет "играть". Тщательность и аккуратность - залог успеха в этом довольно несложном, хоть и кропотливом деле, друзья мои.

Что дальше? А дальше я вернулся к Софье.Софья была молчалива и пьяна. Я довел ее до квартиры, открыл ее ключом дверь и, усадив на кровать, отправился на кухню, чтобы смыть с себя кровь. Большие пальцы на обеих кистях были выбиты из суставов и прилично отекли. Кое-как зафиксировав пальцы обрывками кухонной тряпки, я умылся и вернулся в комнату. Софья спала. Дальнейшее со стороны выглядело, должно быть, и глупо, и смешно. Я снял с Софьи туфли, причем, поскольку руки дико болели, изощренным способом – ребрами обеих ладоней, работая ими как захватами. С юбкой и особенно блузкой возиться пришлось дольше, ибо пуговицы можно было расстегнуть только зубами. Белье я снимать не стал. Просто прикрыл Софью одеялом, выключил свет и, оставшись сидеть на краешке кровати, тупо уставился в пол.

Во мне боролись два чувства – любовь и вожделение, которые в том возрасте я упорно разделял, несмотря на противоречивость подобного подхода. Одно до поры до времени как бы отрицало другое, ибо любовь – это любовь: нечто поднимающееся из твоей же черной и не понятной бездны вверх, вырывающееся наружу и рассыпающееся, подобно фейерверку, разноцветными огнями, способными приподнять над твердью самые заскорузлые жизненные докуки. Сколь же ничтожными и приземленными казались при этом плотские устремления или даже мысли! И тогда я вдруг подумал, что неверно трактую вожделение. Что у этого чувства, называемого ханжами «грязным», есть и обратная, затененная, сторона, сущность которой известна, может, каждому, но не каждый способен эту сущность понять. Потребность ощутить вкус женщины, в которую влюблен. Вкус уголков ее полуоткрытого рта с терпким ароматом нарастающего дыхания. Вкус пульсирующей за мочкой уха жилки, усиливающийся от особо нежного прикосновения. Вкус наливающихся вишневым цветом сосков, готовых раскрыться, как только коснешься ладонью упругого основания груди.

Вот, ведь, что такое любовь. Это еще и жажда ощутить вкус.

Видно, повинуясь больше не собственным каким-то толкованиям, а упомянутой жажде, я очень осторожно коснулся губами уголка Софьиного рта. Она ответила на это мое движение. Потом еще. И еще.

Будучи не уверенным в том, что она спит, я некоторое время всматривался в ее затененное и от того казавшееся очень спокойным лицо. Кажется, она все же спала. Я не помню, как снял с нее белье, продолжая движение с краешка губ на щеку, со щеки – на пульсирующую жилку под ухом, а с жилки – прямым ходом к левому соску груди, который действительно напоминал готовый разорваться бутон. Руки доставляли нестерпимую боль, и я мог ощущать Софью только губами, что окончательно притупило мое осознание остального мира. В тот момент он был сосредоточен на не столько бессознательном, сколько недоуменном теле, почти забывшем прикосновение мужского дыхания.

И все же, сделав над собой невероятное усилие, я остановился. Ибо Софья спала. Осторожно прикрыв дверь, пока не щелкнул язычок замка, я вынес с собой в едва тлеющее июньское утро слабый аромат Софьиных поцелуев и волос – совершенно новый для меня, словно она действительно была не обыкновенной женщиной, а небожительницей.

Пожалуй, на этом я поставлю точку. Ибо дальнейшее касается только меня и, конечно, Софьи. Что до

черносмородинового вина, это, поверьте, удивительный напиток, пробуя который, не сразу понимаешь, что именно бьет в голову - слабенький алкоголь, характерная для смородины кислинка, её же, смородины, аромат или… былое. Которое у каждого своё. Приятного аппетита!

Груши в пряной карамели

Кто о чем, а вшивый, как говорится, - о бане. Вот и я о том же: не о бане, конечно, а вновь об эстетике блюда. Всякий раз задаюсь вопросом, когда что-то нужно сделать не так, как делают, а несколько иначе: стОит иногда какие-либо вкусовые нюансы приносить в жертву эстетике или нет? Это ведь такая штука: нюансы, если уж не впадать в крайности, - едва уловимая вещь. А внешний вид блюда - вот он, перед нами. Как тут не вспомнить уже однажды упомянутый подход к приготовлению пищи, которая "готовится для Бога, которая триедина в его восприятии, то есть, радует сначала глаз, затем нос, затем – язык, и если нарушено это триединство, пища им отвергается, а сам он оскорблен"?

Да, самые обыкновенные груши (или яблоки; главное, чтобы плоды были жесткими) прежде чем залить толикой красного вина, желательно бы очистить от кожуры. Так плод полнее вберет в себя и вино, и вкус пряностей, которые в вино добавляются чуть позже. Но чищенный плод есть чищенный плод. И в решении данной задачи - придать десерту соответствующий вкус, сохранив естественный вид груш - не всё, что нужно, сложится. Поэтому упомянутые груши я все же кладу в кастрюльку в их первозданном виде. И наливаю красного сухого вина ровно столько, чтобы оно прикрывало груши лишь на четверть.

Далее прямо в вино натираю половинку мускатного ореха и добавляю два-три зернышка гвоздики.

Даю вину вскипеть и при очень умеренном кипении и прикрытой крышке варю груши минут 15, не переворачивая.

Затем, перевернув, варю их еще 10 минут. Для меня важно, чтобы они смягчились, но продолжали сохранять форму, что при более длительной термической обработке добиться уже проблематично.

Полусварившиеся груши перекладываю на отдельную. тарелку, удаляю из остатков вина зернышки гвоздики и варю в этом же вине сироп. Для этого достаточно вмешать в него 4-5 столовых ложек сахарного песка, довести до бурного кипения и, постоянно помешивая, ждать, когда сироп начнет загустевать. Хороший предвестник загустевания - пузырящаяся пенка на поверхности сиропа.

Теперь полусварившиеся груши можно вернуть в сироп, дать им повариться еще 7-10 минут...

...вынуть, положить на порционное блюдо и хорошенько пролить готовым сиропом. Охладить, чтобы груши оставались чуть теплыми, а сироп превратился фактически в карамель-тянучку. Попробовать. И - получить сочетание натурального вкуса фрукта и пряной карамели, в который очень хорошо улавливается

терпкость красного вина, сохранив эстетическую составляющую десерта.

Домашнее мороженое из фисташек и медовой пыльцы

Ну вот скажите мне, дорогие друзья, сложно ли нынче приобрести… мороженное? Конечно, несложно. Его полно: на любой вкус, в любом исполнении, любых форм, любых производителей – что наших, что зарубежных. СтОит ли морочить себе голову домашним, так сказать, приготовлением этого лакомства при таком огромном предложении? Мне, например, трудно ответить на этот вопрос. При желании можно купить всё, даже какое-нибудь изысканное блюдо вам нынче запросто принесут из ресторана, заботливо его упаковав. Но это решительным образом будет «не своё». С другим вкусом. С не всегда понятным (и приемлемым, если копнуть глубже) набором ингредиентов. А главное – лишенным тепла ваших рук и вашей души, без чего, на мой взгляд, еда – не еда, лакомство – не лакомство. Давайте же попробуем сделать сегодня своё, домашнее мороженное. И не простое, а фисташковое. И не просто фисташковое, а с добавлением медовой пыльцы – этого удивительного продукта пчеловодства, способного заряжать невероятной энергией, в том числе и сексуальной, поскольку крохотные пчелиные обножки (так еще называется медовая пыльца) содержат около 200 питательных веществ, соответствующим образом сбалансированных. Приготовить мороженое можно, даже если нет соответствующего кондитерского оборудования - ручками, ручками, с использованием подручных же средств.

Итак, для почти килограмма фисташкового мороженого покупаем и заготавливаем:

1.Примерно 200 граммов фисташек

2.Две столовые ложки медовой пыльцы (она продается в пакетиках в рыночных рядах, где торгуют медом и похожа на мелкие гранулы)

3.750 граммов нежирных сливок (10-12 процентных)

4.Стакан сахарного песку

5.4-5 куриных яиц

6.Щепотку ванилина

Кроме того, нужно будет заготовить приличное количество льда, просто заморозив воду в нескольких пластиковых бутылках, и пару пачек поваренной соли. Соль понадобится для усиления

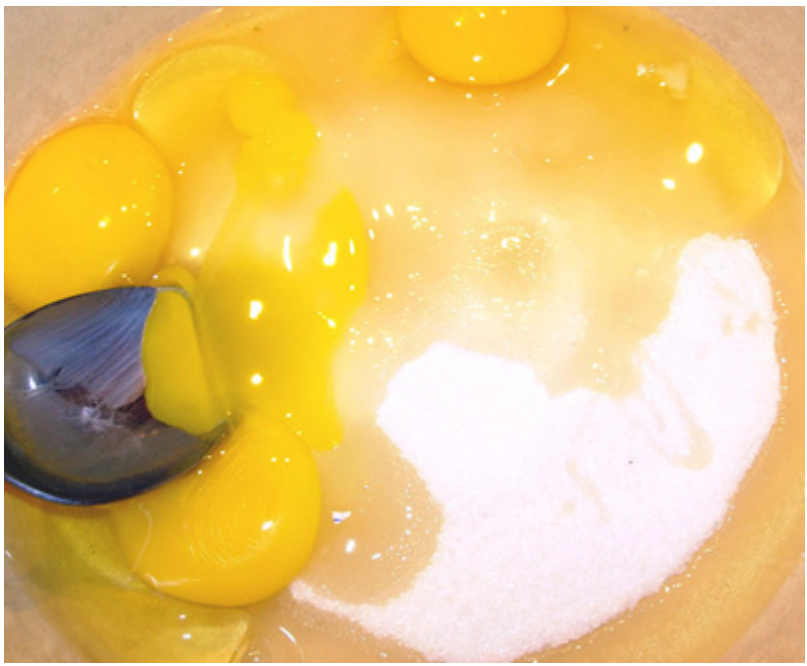
холодящего эффекта льда.

Для начала тщательно размельчаем медовую пыльцу – либо в ступке, либо в кофемолке, кому как удобно.

Стакан фисташек (можно соленых) очищаем от скорлупы и (обязательно!) от шелухи и так же размалываем в пух и прах.

Смешиваем размолотую пыльцу с размолотыми фисташками и получаем вот такую сыпучую субстанцию.

В отдельную глубокую миску высыпаем стакан сахарного песку, разбиваем на сахар 4-5 куриных яиц и тщательно перемешиваем, добиваясь однородной массы.



Добавляем в сахарно-яичную смесь размолотые фисташки и

медовую пыльцу…

…вливаем 750 граммов сливок…

…хорошенько взбалтываем смесь и добавляем в нее ванилин – буквально на кончике ножа

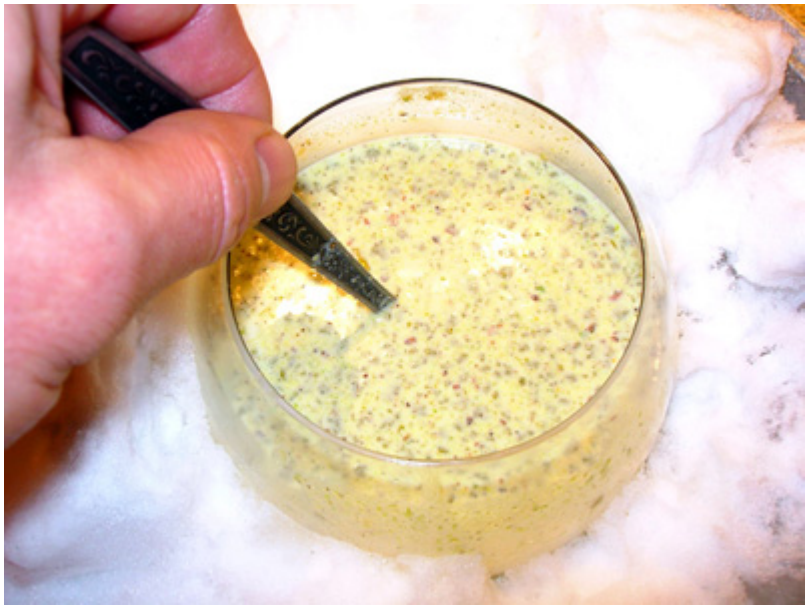
Теперь достаем сделанные загодя запасы льда. Его понадобится, как уже говорилось выше, много, благо на дворе не лето и этого добра хватает всюду. Удобнее всего делать такое количество льда в пластиковых бутылках, которые потом можно разрезать и вынуть измельченный лед наружу.

Далее следует сделать так. Взять либо ведерко, либо большую стальную кастрюлю и насыпать в нее несколько горстей льда. Полученную ранее смесь для мороженого желательно перелить в

литровую банку или другую подходящую емкость, которая свободно бы входила в ведерко или кастрюльку со льдом. Вот так:

Первый слой льда обильно засыпаем солью, кладем еще лед и вновь его просыпаем солью. И так – до верхнего уровня ведерка или кастрюльки. Желательно, чтобы верхний уровень льда был чуть выше уровня мороженого. Банку лучше прикрыть крышкой во избежание попадания в мороженое соли. Соль, подчеркну, нужна обязательно: она многократно усиливает холодящий эффект льда.

А теперь, друзья мои, предстоит небыстрая и рутинная работа: банку придется постоянно вращать во люду, время от времени добавляя новые порции самого льда. Примерно с полчаса, вращая банку произвольно, не останавливаясь, вы практически не ощутите никакого эффекта. Мороженное загустевать начнет не сразу. Но не нужно отчаиваться. Можно привлечь к процессу детей, жен, других домочадцев. Думаю, мало кто из них видел, как получается мороженное. Загустевать мороженое начнет по стенкам и днищу. Как только образуется довольно толстый слой, его следует соскрети со стенок и днища, перемешать и продолжить процесс верчения сосуда дальше.



Предупреждаю: на все про все, если постоянно добавлять в ведерко лед и соль, уйдет часа полтора. В конечном итоге мороженное должно загустеть так, чтобы его можно было ковырять ложкой. И чем оно будет гуще, тем лучше получится конечный продукт.

Как только мороженное достигнет приемлемой густоты, его можно переложить в металлическую емкость, закрыть крышкой и

выставить в морозильную камеру. Объясню, почему этого нельзя сделать сразу. В процессе вращения сливок при отрицательной температуре, происходит как бы «холодное» выпаривание влаги – поэтому сливки загустевают. Недостаточно загустевшие сливки сохраняют влагу, которая в морозильной камере неизбежно будет кристаллизоваться, и мы в итоге получим мороженное с мелкими кристалликами льда, что нам совершенно не нужно Поэтому, друзья мои, проявите терпение, и оно вас вознаградит. Вот так, если в готовое мороженое добавить еще свежие листочки мяты:

Домашнее вино из черноплодной рябины

Многие ли из нас, дорогие друзья, обращали внимание на столь невзрачную и, казалось бы, бесполезную ягоду, как черноплодная рябина, сезон созревания которой наступает в сентябре? Признаться, я тоже был к ней когда-то равнодушен, поскольку "черноплодные" варенья или джемы меня никогда не интересовали. Но однажды на даче, разглядывая гроздь этих ягод и припомнив об удивительном свойстве черноплодки понижать давление, я задумался.

Виноделие, в силу того, что мое детство прошло в краях, богатых не то что винными, но столовыми (что тоже неплохо) сортами винограда, мне было знакомо от сих до сих. Попробовать сделать вино из черноплодки по принципу виноградного? Почему бы и нет? И я лет семь назад сделал таки из черноплодки вино, само по себе очень интересное по вкусу и особо привлекательное почему-то для женщин. С тех пор я каждый год несколько литров черноплодного вина делаю обязательно, как, впрочем, и ***из черной смородины*** .Советую так поступить и вам, когда созреет очередной урожай.

Есть желание? Тогда в сезон созревания черноплодной

рябины привозим домой пять-шесть килограмм ягод.

Мыть их, как советуют иногда, не только бесполезно, но и вредно. К тому же, если кто не в курсе винных процессов, вся "грязь" в любом случае в последующем осядет в винный камень и будет удалена в процессе нескольких фильтраций.

Начинаем с того, что подобрав подходящую емкость, в котором на первом этапе будут бродить ягоды с соком, добросовестно, разминая каждую ягодку, давим нашу "добычу".

Давим аккуратно в том смысле, чтобы не брызгаться соком по всей квартире: если с кожи и твердых предметов сок удаляется без проблем, то одежде, например, может быть нанесен непоправимый ущерб.

Передавив все ягоды, сыпем на них сахар из расчета примерно полстакана на килограмм. Пропорции эти можно уменьшать или увеличивать, в зависимости от того, какое вино мы хотим получить. Абсолютно сухое вино, без сахара, из черноплодки получается неважнецкое – кисловатое и терпкое, поскольку в самих плодах сахара маловато. К тому же процесс брожения без наличия «сладкой смерти» идет очень медленно. Из большого количества сахара получается сладкое вино – тоже на любителя. Из предлагаемой мною пропорции должно выйти вино десертное, самое, на мой взгляд и вкус, то, что надо.

Засыпанный сахар тщательно перемешиваем, не гнушаясь тем, чтобы запустить руку поглубже в сок. Будущее вино любит прикосновение человеческих, а в особенности, мужских ладоней.

На этом первый этап завершен. Остается посуду закрыть крышкой, поставить в относительно теплое место и примерно недельку дать смеси побродить, не забывая время от времени помешивать сок и мезгу, чтобы, не дай бог, не появилась плесень.

Через неделю ягоды всплывут вверх и набухнут, а если погрузить в мезгу руку, появится характерная для забродившего сока пена.

Что ж, теперь нужно немного поработать обеими руками, выбирая мезгу из сока и отжимая ее, сколько есть сил. Пользоваться соковыжималками и прочими устройствами, кроме пресса, которого у вас нет, не советую. Соковыжималка будет забита после второй же горсти, а выход сока окажется незначительным.

Отжатую мезгу складываем в отдельную посуду, поскольку мезга нам еще пригодится. Сок фильтруем через обычный дуршлаг. Проскочившая сквозь дырочки мелочь будет только стимулировать процесс дальнейшего созревания вина и, в конце концов, все равно будет оттуда удалена.

Процеженный сок выливаем в подходящую стеклянную посуду. Коль скоро за отправную точку мы взяли 5-6 кг ягод, пятилитровой банки нам хватит за глаза.

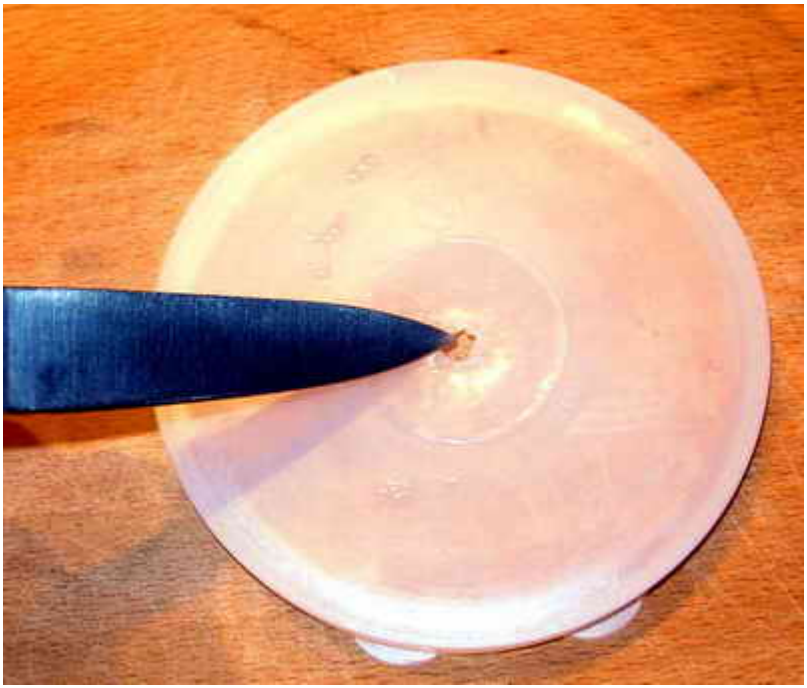
Теперь самое время заняться отжатой мезгой. Здесь, друзья

мои, есть два варианта. Можно просто выбросить ее, оставшись без необогащенного вина. Или – использовать повторно. Дело в том, что вино из чистого сока черноплодки получается чрезвычайно густым, во-первых. Во-вторых, оно, как минимум, недобирает ряда полезных и вкусных вещей из ягод. Вот почему оставшейся мезге следует дать побродить еще разок, но с добавлением сахара и воды, чтобы в последующем, добавив «повторную» порцию сока в первоначальную, сделать наше вино более воздушным и более насыщенным черноплодными «ингредиентами».

Итак, на образовавшееся количество мезги сыпем примерно стакан сахара и льем не более литра воды. Воду можно добавлять любую, только не горячую. Я, например, применил комбинированный вариант, влив пол-литра питерской водопроводной воды и пол-литра московской (воды, конечно), исходя не из технологических, а … скажем так, ностальгических соображений.

Полученную массу тщательно перемешиваем, прессуем, чтобы влага поднялась над мезгой, закрываем крышкой и убираем опять же минимум на недельку для последующего брожения. Затем приступаем к сооружению гидрозатвора для банки, где у нас будет созревать вино.

Строго говоря, на первых порах, пока идет активное брожение, гидрозатвор необязателен. Достаточно в подходящей для банки крышке вырезать небольшое отверстие



… и заткнуть его потом ваткой. Все равно давление углекислого газа будет таким, что вряд ли в банку начнет поступать воздух извне. В дальнейшем гидрозатвор (для гарантии) все же понадобится. А посему в указанное выше отверстие просто просовываем подходящий по диаметру шланг или трубку…

…заливаем парафином неплотности вокруг трубки…

… свободный конец трубки окунаем в баночку или в стакан с водой.

Банку с вином убираем в темное прохладное место для последующего полноценного брожения сока.

ВНИМАНИЕ! Все последующие дни внимательно следим за состоянием мезги, которую мы смешали с водой, **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не допуская появления на поверхности плесени! Иными словами, следим за мезгой не как пассивные наблюдатели, а помешивая ее ежедневно и утапливая всплывающие ягоды.

Дальнейшие наши действия просты. Не особо сильно отжимая мезгу, даем ей высвободится от новой порции сока.

Сок через дуршлаг или ситечко в несколько приемов переливаем в пустую посуду, как и прежде не особо заботясь о том, что сквозь сетку проскочит крупная фракция мезги (будущему вину это не повредит).

Теперь достаем банку, где у нас играла (и продолжает играть) первая порция сока, освобождаем банку от гидрозатвора и подходящей ложкой или ситечком снимаем с поверхности вина поднявшуюся пену.

Вторую порцию сока, которую мы отжали из мезги, понятное дело, вливаем в банку с первой порцией сока, банку закупориваем гидрозатвором и убираем в темное, но не самое прохладное место для продолжения процесса.

Раз в два дня нужно будет снимать пену и пленку с поверхности и фильтровать вино так, чтобы всякий раз после фильтрации уменьшался осадок. На первых порах это можно делать банальным переливанием вина в другой сосуд, не взбалтывая само вино и стараясь не сливать осадок. Для более тонкой фильтрации понадобится небольшой и нетолстый шланг, с помощью которого, не опуская его до дна, нужно будет просто сливать вино из емкости в емкость. При этом нужно будет выполнять два важных условия: вода ни при каких условиях (например, с промытой банки) в вино уже не должна попадать, а горлышко банки должно быть надежно затворено пробкой с гидрозатвором. Вино будет играть до тех пор, пока полностью не будет отфильтрован винный камень. Окончание "игры" можно будет считать началом рождения молодого вина, которое, конечно, обязательно нужно будет продегустировать.

Общий итог: из 5-6 кг черноплодки у нас должно получиться не менее трех литров готового вина.

Пьяные каштаны по-тоскански

Плоды (или орехи?) каштанов не обладают сногсшибательными вкусовыми качествами в «чистом виде» как, допустим, другие орехи. Но это не мешает каштану «принимать участие» в десятках, если не сотнях самых разнообразных блюд. Важно «нормальный» каштан не перепутать с его очень похожей разновидностью – конским каштаном. Иначе к каштаном после этого вы не подойдете и на пушечный выстрел.

Ну, а если говорить о простейших и нехитрых «каштановых» блюдах, то в жареном или печеном виде эти плоды многие, наверное, пробовали. Приятное и интересное лакомство, не правда ли? А вот мне больше по душе пришлись так называемые «пьяные каштаны», которые я как-то разок пробовал в деревенской таверне на севере Италии. Занимательная, скажу вам вещь, особенно в сочетании с красным вином и промозглой погодой за окнами. Чем-то согревает душу в небольших количествах. Возможно, воспоминаниями о цветущих каштанах, открывающих сезон тепла, легких еще летних запахов и длинных-длинных светлых вечеров…

Но довольно лирики. Попробуем сделать «пьяные каштаны» на манер тосканских кулинаров, внеся, конечно, кое-какие свои усовершенствования. Большие порции, учитывая все же специфику этих орехов, я делать не советую. А вот 150-200 граммов каштанов будет в самый раз.

Перво-наперво в верхушках сырых орехов делаем острым ножом надрезы крест-накрест.

Этот прием после легкой просушки каштанов в духовке позволит их потом легко очистить. **ВНИМАНИЕ!** Не переусердствуйте с сушкой! Нам важно, чтобы каштаны оставались мягкими. Обязательно после очистки от скорлупы и шелухи осмотрите ядра, удалив, понятное дело, испорченные.

Теперь в очищенные и отобранные ядра можно всыпать примерно столовую ложку сахарного песка и влить какой-нибудь крепкий алкогольный напиток. Лучше всего для этого подойдет коньяк, тем более, что купить коньяк в москве не проблема, если, конечно, покупать не абы где и не абы кем изготовленный напиток.

Залитые смесью сахара и алкоголя ядра оставляем часа на два, чтобы ядра хорошенько этой смесью пропитались. После этого в какой-либо подходящей посуде смесь и орехи можно слегка подогреть и поджечь.

Во время горения смеси посуду желательно встряхивать, чтобы процесс карамелизации каштанов шел равномерно с одной стороны, с другой – полнее выгорел спирт. Как только горение прекратится, каштаны лучше всего слегка залить красным вином…

… и подавать на стол.

Легкий десерт из манго и ядра кокосового ореха

Кто бы спорил с тем, что любимым женщинам нужно дарить цветы? Это безусловно. Однако иногда эффект от преподнесенных цветов можно усилить истинно женским (в смысле – для женщин) десертом, да таким, чтобы к запаху роз или даже осенних астр или георгинов добавился терпкий аромат тропиков. Тепло же тропиков, уверен, обеспечит сам факт участия мужчины в приготовлении этого замечательного блюда, имеющего, помимо прочего, и прикладной смысл, о котором я распространяться не буду. Правда, при этом не следует забывать о вещах приземленных, значительно облегчающих жизнь даже при приготовлении десертов. Речь о товарах для кухни, состоящих из такого обилия малозаметных, но важных мелочей, что каждая из них в тот или иной покажется золотой. Если бы вовремя оказалась под рукой. Но не будем отвлекаться.

Итак, на одну порцию (было странным делать две, но при таком раскладе мы уже что-то сообразим) нам понадобится:

1.Один небольшой кокосовый орех, кондицию которого проверить просто: встряхнуть возле уха и услышать в орехе звук переливающегося кокосового «молока»)

2. Один средний манго, причем спелый.

3. Два лайма (лимоны для этого не годятся)

4.Пол-ложки растительного масла

5.Ложка меда

6.15 граммов сливочного масла.

7. Ложка сметаны для обмакивания

Сначала раскалываем орех, чтобы добраться до его ядра. Для этого, конечно, кулак не подойдет, как изображено у меня на снимке, а вот небольшой молоток или кухонный топорик сгодится. Советую перед раскалыванием ореха все же пробить удобным предметом отверстие в его верхушке и вылить в отдельную плошку кокосовое «молоко».

Разбираем половинки расколотого ореха аккуратно, стараясь не пачкать их осколками скорлупы.

Затем ножом или картофелечисткой срезаем с ядра тонкие стружки ореховой «мякоти». Чем тоньше стружка – тем лучше,

поскольку кокос, как и любой другой орех, все же грубоват.

Теперь снимаем шкурку с манго…

… и нарезаем плод небольшими дольками, обходя косточку.

Кусочки манго помещаем в отдельную плошку, смешиваем и вливаем в плошку добытое из кокоса «молоко». Затем на терке натираем шкурку с одного из лаймов - примерно чайную ложку…

… и отправляем натертую шкурку в плошку с кусочками манго. Туда же выжимаем оба лайма, предварительно срезав с целого плода пару кружочков для последующей сервировки блюда. Полученную смеешь опять же перемешиваем.

Теперь можно браться непосредственно за стряпню. В подходящей сковородке слегка разогреваем половину столовой ложки растительного масла и растапливаем в нем граммов 15 масла сливочного.

Как только масло растопится, добавляем в него стружку кокосового ореха и быстро обжариваем до золотистого цвета.

Не медля ни минуты, отправляем в сковороду кусочки манго вместе с маринадом.

Помешивая смесь, добиваемся того, чтобы маринад слегка выпарился, и добавляем ложку меда.

Еще минута при интенсивном перемешивании и сковороду можно снимать с плиты.

Этот десерт лучше подавать теплым, добавив ложку сметаны для обмакивания либо на край сервировочной тарелки, либо выложив в отдельную плошку, как на моем снимке. Кусочки лайма не только украсят десерт, но и обогатят его ароматной кислинкой.

Пончики из кокосового риса с горячим шоколадом

Господа, бывали ли вы на Филиппинах? Правильно, нечего там делать: жарко, влажно, да еще и постреливают. К тому же филиппиночки – не ахти какие девчонки. Стройные, как на подбор, красивые, как пряники с логотипом, и преданные до боли в сердце. Что же делает их такими?

Как и все женщины, филиппиночки любят сладкое. Однако их местные десерты столь же вкусны, сколь и полезны для правильных пропорций тела. А посему сегодня мы приготовим один из филиппинских десертов.

Итак, для горячего шоколада по-филиппински (он несколько отличается от европейского аналога) и пончиков из кокосового риса, нам понадобится:

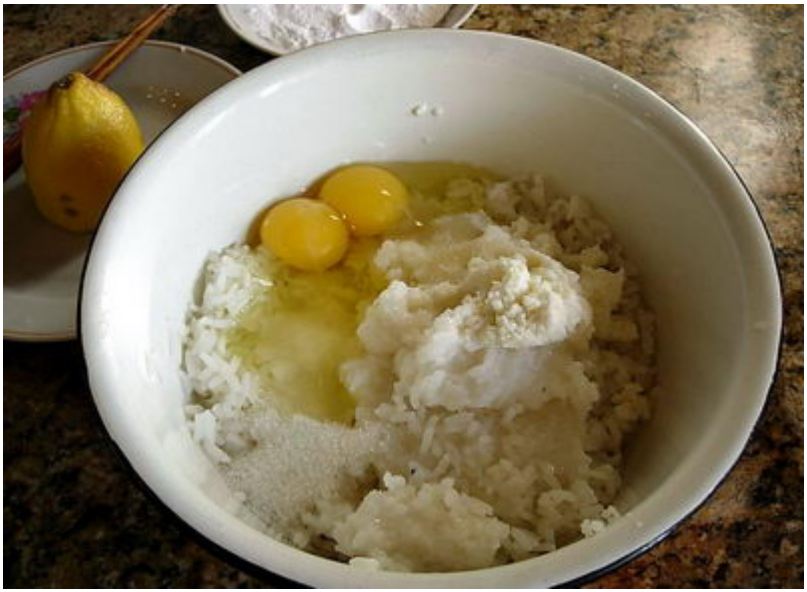
1. Граммов 150 любого белого риса.
2. Примерно стакан кокосовой стружки
3. Полстакана сахарного песку
4. Два яичных желтка
5. Плитка хорошего горького с высоким содержанием какао шоколада
6. Стакан молока
7. Один лимон
8. Примерно 150 граммов растительного масла для фритюра
9. Несколько бамбуковых палочек, которые используют для якитори (или, в крайнем случае, зубочистки).

Сначала мы будем готовить пончики, поскольку жарить их придется в несколько приемов и им нужно обязательно остыть перед подачей на стол. Поэтому перво-наперво отвариваем рис.

Пока рис варится, размельчаем в кофемолке ложку сахарного песку, отложив полученную пудру в сторону, затем – две ложки кокосовой стружки. В размолотую кокосовую стружку добавляем немного молока, чтобы смесь приняла пастообразное состояние.

Отвареный рис хорошо промываем в дуршлаге под струей холодной воды, ОБЯЗАТЕЛЬНО высушиваем от влаги и делим его пополам. Одну половину оставляем в миске, другую помещаем в кухонный комбайн (или мельницу) и перемалываем до тех пор, пока рис не превратится в сплошную клейкую массу. Добавляем

перемолотый рис в чашку с целым рисом, отправляем туда же размельченную кокосовую стружку с молоком, три столовые ложки сахарного песку и желтки двух яиц. Не ленитесь отделить белок, иначе он испортит смесь!



Тщательно перемешиваем полученную массу и, выжав на нее сок лимона, перемешиваем вновь.

На подходящей поверхности рассыпаем остатки указанного объема кокосовой стружки, а из рисово-яичной смеси формируем (вручную) небольшие шарики – размером с мяч для пинг-понга. Поскольку смесь менее пластична, чем мучная, обваливание каждого шарика в кокосовой стружке значительно иго укрепит.

Затем берем стальной ковш или маленькую кастрюльку и разогреваем в ней 150 граммов растительного масла для фритюра. Как только масло согреется, опускаем в него не более 3-4 шариков из риса…

...и обжариваем их до хорошей золотистой корочки (они жарятся не более 1 мин).

Повторяем эту процедуру несколько раз, пока не обжарим все шарики. Потом панируем их полученной ранее сахарной пудрой и вонзаем в каждый пончик по половинке бамбуковой палочки для

якитори или по зубочистке.

Теперь приступаем к приготовлению горячего шоколада. Сначала кипятим указанное количество молока и разламываем плитку шоколада, чтобы была наготове.

Далее две ложки сахарного песку заливаем водой (примерно полстакана) в отдельной посуде и, перемешивая, быстро варим

сироп. Как только сироп начнет загустевать, растворяем в нем кусочки шоколада

Наконец, вливаем в растворенный шоколад вскипевшее молоко, хорошенько все перемешиваем и откладываем посуду в сторону.

Десерт, можно сказать, готов. Пончики выкладываем на отдельную тарелку, горячий шоколад разливаем в подходящие для этого чашки.

Бананы в кляре

Третьего дня поехали с приятелем на рыбалку. «Ты удочки взял?» - спрашиваю его. «Да, - говорит, - литра полтора». Тут мне чуток стало дурно, поскольку я взял примерно столько же. Короче, день после рыбалки пришлось похмеляться, еще день по-настоящему лечиться, ну, а чтоб окончательно прийти в норму, я решил (хоть ненадолго) перейти исключительно на чай с закусью, позволяющей опять почувствовать себя человеком.

Перебрав в голове всяческие рецепты выпечки и вспомнив старый китайский трюк с жареными бананами, я, по обыкновению, чуток его модернизировал и адаптировал к нашим условиям, оставив почти без изменений основные принципы приготовления, чтобы не получить от знатоков сковородкой па башке.

Почему чай (черный, с сахаром и лимончиком) и хитроумно пожаренные бананы (да не проста так, а в кляре с несколькими ингредиентами) – тут в особые объяснения вдаваться не буду. Черт его знает – то ли сочетание сахара с кислотой, танидами, углеводами, жиром и толикой рисовой муки как-то очищают кровь, то ли необычный вкус продукта отвлекает от горестного самосозерцания, но факт остается фактом: жареный банан – блюдо лечебное, хитроумное и эстетичное.

Вот, так сказать, необходимый джентльменский набор кулинара, решившего одолеть несложную банановую высоту:

1. Связка (6-7 шт.) небольших спелых королевских (или пальчиковых) бананов (можно обычных, но их придется резать пополам).
2. Два лимона
3. Полстакана пшеничной муки
4. Полторы столовые ложки риса
5. 250 граммов растительного масла для фритюра
6. Щепотка соли
7. Чайная ложка сахара.

Из посуды понадобится либо глубокая сковородка, либо широкая стальная кастрюля. И - кофемолка, в которой надо будет смолоть в муку указанный объем риса, а потом – сахара (остатки кофе в кофемолке пойдут блюду даже на пользу, чистить ее не обязательно).

Итак, сначала в миске готовим собственно кляр. Просеиваем в миску муку, смолотый рис и щепотку соли. Перемешиваем и, энергично работая ложкой, потихоньку добавляем холодной

воды, чтобы смесь приняла консистенцию жидкой сметаны, и чтобы в ней не было комков.

С помощью терки натираем с лимона чайную ложку цедры. Вмешиваем цедру в кляр и отставляем в сторону. Бананы очищаем от кожуры, при необходимости (если бананы большие) режим их пополам, поперек. Греем в сковороде указанный объем масла, причем достаточно сильно, так, чтобы брошенный в масло маленький кусочек банановой шкурки зарумянился буквально на глазах.

Окунаем бананы в кляр и выкладываем их на сковороду. Как только сторона банана, обращенная к дну сковороды, зарумянится, банан переворачиваем и жарим до равномерного зарумянивания. Готовые бананы укладываем в тарелку, слегка присыпаем их смолотым (в кофемолке) до пудры сахаром, рядом располагаем нарезанный дольками лимон.

Вот и всё!